



MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 kâse baş bulgur (pilavlık)
2 su bardağı mercimek
4 kâse su
Tuz
Karabiber
3-4 kaşık tereyağı
300 gr kuzu kuşbaşı et veya kavurma
1 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı

Mercimeği ayıklayıp, yıkayın ve tencerede 5-6 bardak su ile ocak üzerine koyarak pişirin. Yemeklik olarak doğranmış soğanı ilave edin. Bir iki taşım da soğanla kaynatın. Tuzunu atıp suyunun kontrolünü yaparak içine bulgur salın. Kısık ateşe alarak pilavı pişirin. Demlendirin. Servis tabağına alıp üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin.

Not: Mercimekli pilav aynı zamanda tek başına ayran, turşu, turp, yeşilbiber ve yeşil soğanla yenir.

