



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (MALATYA)

2 su bardağı mercimek (kahverengi)  
2 su bardağı bulgur  
2 baş kuru soğan  
4 kasık tereyağı  
Tuz - karabiber

Mercimek yıkanır ayıklanır. Bes bardak sıcak su ile ateş üzerine konur. Mercimekler pisinceye kadar haslanır. Küçük küplere doğranmış soğan ilave edilir. Bir iki tasım kaynatılır. Tuz atılıp bulgur salınır. Suyunu çekip göz göz olunca atesten alınır (suyunu çektiği halde bulgur pismemisse ateş kapatılmadan biraz kaynar su gezdirilir. Diğer taraftan kızdırılmış tereyağı servis tabağına alman pilavın üzerine gezdirilir.

---