



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağ pilavlık bulgur
- 1 çay bardağı yeşil yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam kuru reyhan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 3 su bardağı su (yarı su yarı tavuk suyu da kullanabilirsiniz)

Mercimeği gecedan kaynar suyla ıslatın. Islanmış mercimeği üstünü geçecek kadar su ve bir tutam şekerle 1-2 taşım haşlayıp suyunu süzün.

Yemeklik doğranmış soğanı sıvı yağla kavurun pembeleşince ince doğranmış kırmızı biberi ekleyin bir iki tur kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Yıkayıp süzdüğünüz bulguru ekleyin 1-2 dakika kavurduktan sonra mercimeği, suyu,tuzu,karabiberi ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin. İnmesine yakın 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyip karıştırın. Altını kapattıktan sonra kıyılmış reyhanı üstüne yayın kapağını kapatıp pilavı dinlendirin.

