



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı az haşlanmış yeşil mercimek

1,5 su bardağı pilavlık bulgur

1 adet soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

2 su bardağı sıcak su

Tuz, karabiber ve kimyon

Tencereye az haşlanmış yeşil mercimeği koyun, üzerine 2 su bardağı suyu bırakıp kaynatın. Daha sonra içine bulguru ekleyip pişmeye bırakın. Bulgur mercimekle pişerken soğanı yemeklik doğrayıp yağda kavurun. Pişen mercimekli pilavın içine ekleyip hem sıcak hem soğuk olarak ikram edin.
