



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

100 gr. yeşil mercimek
2 bardak bulgur
4 kaşık yağ
1 kahve kaşığı karabiber
3 bardak et suyu
4 iri soğan
1 çay bardağı bitkisel yağ
tuz

Mercimeği akşamdan suda bırakın, ertesi günü haşlayıp süzün. 2 bardak bulguru yıkayın, 4 kaşık yağda 5 dakika kavurun, karabiberi, etsuyunu, tuz ve mercimekleri karıştırıp pişirin. 4 soğanı ince doğrayıp 1 çay bardağı bitkisel yağda pembeleştirin. Pilavı servis tabağına alınca soğanı üzerine yayarak sofraya getirin.

[ML® Bulgur Pilavı için tıklayın](#)