



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı mercimek
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su veya et suyu
Tuz

Mercimeği ayıklayın ve yıkayın.

Bir tencereye koyarak üzerini geçene kadar su ilave edin ve haşlayın.

Ayıklanıp yıkanmış bulgura kaynar su veya et suyu ilave edin.

Kıvamını anlamak için tencerenin ortasına kaşık batırın. Dik duruyor ise pilav kıvamını alıyor demektir.

Bulgur veya suyu ilave ederek kıvamı ayarladıktan sonra pilavı suyunu çekene kadar pişirin.

Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin ve sıcak servis yapın.

