



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1,5 su bardağı yeşil mercimek
1 çorba kaşığı salça
yarım su bardağı zeytinyağı
4 su bardağı su
tuz
kırmızı pulbiber

Mercimek yıkanır. Kaynamakta olan suya atılır, 15-120 dakika pişirilir.
Salça ve tuz ilave edilir, bulgur eklenir, suyunu çekene kadar pişirilir, ayrı bir tavada zeytinyağı kırmızı biberle yakılır. Pilavın üzerine gezdirilir, karıştırılır.

[ML® Vezir Pilavı için tıklayın](#)