



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 orta boy soğan
- 2 su bardağı bulgur
- 2 orta boy domates veya salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimeği ayıklayıp yıkayınız. İnce kıyılmış soğan ve 5 su bardağı kaynar su ilave ederek hafif hararetli ısıda 30-35 dakika pişiriniz.

Yağ, domates, tuz ve bulguru katıp hafif hararetli ısıda suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Tahta kaşıkla karıştırıp servis tabağına boşaltınız.

[ML@ Sarımsaklı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)