



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 su bardağı mercimek
2 baş soğan
3-4 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Mercimeği sıcak suyla dört beş defa yıkadıktan sonra sıcak su dolu bir tencereye koyun ve hafif ateş üzerinde 5-10 dakika bekletin. Avuç arasında iyice bastırıp ovuşturarak yüzeyde beliren kabukları atın. Soğanlar! incecik kıyın yağla birlikte öldürün. Tencereye et suyunu, kabukları çıkarılan mercimekleri koyun tuz atın ve kaynatın. Mercimekler biraz yumuşayınca, bulguru salın. Önce orta ısıda ateşte, sonra hafif ısıda pilavı pişirin. 15 dakika dinlendirip sıcak servis yapın.

[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı \(görsel\)](#)