



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler

2 bardak bulgur

1 kase haşlanmış yeşil mercimek

4-5 kaşık sıvı yağ

Tuz

Bir tencereye kafi miktar su ve tuz konur, kaynatılır. Üzerine bulgur konup pişmesi sağlanır. Bulgur pişince haşlanmış mercimek ilave edilir ve harmanlanır. Bir tavada yağ yakılıp pilavın üzerine dökülür. Bulgur pilavlarına sonradan yakılıp dökülen yağ pilava ayrı bir lezzet katar. Yağ yakılırken kırmızı biber de ilave edilebilir.
