



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

6-7 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Mercimek (1 su bardağı)

Bulgur (3 su bardağı)

Domates (2 adet)

Soğan 2 adet

Salça (2 çorba kaşığı)

Çarliston biber (4 orta boy)

Yağ (2 çorba kaşığı tereyağı veya 1 çay bardağı sıvıyağ)

Sıcak Su (5-6 su bardağı)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Pul biber (1 tatlı kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı).

1 su bardağı mercimeği bir tencerede orta ateşte 20-25 dakika haşlayın. 3 su bardağı bulguru soğuk suda yıkayın ve süzün.

Ayrı bir tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyarak eritin. Bu sırada 2 adet soğanı küp küp doğrayın ve kızgın yağda pembeleşinceye kadar kavurun.

Arkasından önceden yıkadığınız bulguru ilave edin. Bulgur kavrulmaya devam ederken 4 orta boy biberi küp küp doğrayın ve tencereye ekleyin.

Biberler kavrulurken 2 adet domatesi soyun ve küp küp doğrayıp tencereye atın. Kavurma işlemine devam ederken tencereye 2 çorba kaşığı salçayı ilave edin ve karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı pul biber ve 1 çay kaşığı karabiberi de serpin.

Önceden haşladığınız 1 su bardağı mercimeği tencereye atın(servisi sırasında kullanılmak üzere 1 tatlı kaşığı mercimeği ayırın), karıştırmaya devam edin. Yemeğin üzerine 5-6 bardak (bulgurun özelliğine göre) sıcak su koyun ve tencereyi kısık ateşte 10-15 dakika suyunu çekene kadar pişmeye bırakın.

Bir çukur kaseyi biraz yağlayın. Haşlanmış bir tatlı kaşığı mercimeği tabağın kenarlarına serptikten sonra pilavı da üstüne dökün. Kaseyi servis tabağınıza ters çevirerek pilavınızın şekil almasını sağlayın ve servis yapın.