



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 bardak bulgur
100 gr siyah mercimek
4 çorba kaşığı sadeyağ
4 çorba kaşığı margarin
2 bardak etsuyu ya da su
2 kahve kaşığı karabiber
Üzerine garnitür :
5 soğan (büyük)
3/4 bardak çiçek yağı

Bir tencereye 10 bardak su konularak kaynatılır. Bir gece önceden suya konulup ıslatılmış mercimekler bu suya atılır ve iyice pişirilir, suyu süzülerek bir tarafa bırakılır. Sonra bir tencereye ölçülere göre sadeyağ ve margarin konularak kızdırılır ve buna iyice ayıklandıktan sonra yıkanarak süzölmüş bulgur ilâve edilerek kuvvetli ateşte bulgurlar kavrulur. 15 dakika kavrulduktan sonra bunlara karabiber, tuz, et suyu ile haşlanan mercimekler ilâve edilerek iyice karıştırılır.

Kapağı kapatılır ve bulgurlar suyunu çekinceye kadar pişirilir, çok hafif ateşte pilâv dinlendirilir. Bundan sonra soğanlar yarım ay şeklinde doğranır ve bir tavada kızdırılan çiçek yağına atılır ve soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur ve sonra soğanlar delikli kepe ile bir tabağa alınır. Pişen pilâv iyice karıştırıldıktan sonra servis tabağına alınır ve üzerine kavrulmuş soğanlar yayılır bundan sonra servis yapılır.

