



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı yeşil mercimek
Yeteri kadar su
1 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet soğan

Bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış mercimeği koyup üzerini geçecek kadar su ilave edin. Bir taşım kaynatıp, suyunu süzün. Mercimeği aynı tencereye aktarıp üzerine üç su bardağı su ekleyin. İçine bulguru ve tuzu ilave edin. 10 dakika daha pişirip, ocağı söndürün. Soğanı, zeytinyağında dört dakika kavurun ve pilavın üzerine dökün, karıştırarak servis yapın.