



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 buçuk su bardağı yeşil mercimek
1 buçuk su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz
Bir miktar pul biber

Öncelikle mercimekleri ayıklayın. Haşlayıp, suyunu süzün. Üzerini bir miktar geçecek kadar sıcak suya koyup, pişirmeye devam edin. Bu arada bulgurları ayıklayın. Mercimeklerin suyu çekmesine yakın bulguru tencereye ilave edin. Tuzunu da katın. Ağır ateşte demlendirin. Tencereyi ocaktan alın. 2 çorba kaşığı tereyağını küçük bir tavada eriterek, pulbiberi çevirin ve pilavın üzerine gezdirin.
