



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı pilavlık bulgur
1 Yeterince tuz
1,5 Su Bardağı et suyu
1 Adet soğan
200 gr Haşlanmış mercimek

Yağı tencerede eritin. İnce kıyılmış soğanı ilave edip çok kısık ateşte kavurun. Soğan iyice yumuşayınca bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. Mercimekleri ve tuzu ilave edip karıştırın. Başka bir tencerede et suyunu ısıtın. Kaynayan et suyunu bulgura ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu yerleştirip tencerenin kapağını tekrar kapatıp 20 dakika bekletin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 22.07.2014