



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

3 Bardak et suyu

1 Kahve Kaşığı karabiber

2 Bardak bulgur

100 gr yeşil mercimek

4 Adet soğan

1 Çay Bardağı sıvı yağ

Mercimeği akşamdan suda bırakın, ertesi günü haşlayıp süzün. 2 bardak bulguru yıkayın, 4 kaşık yağda 5 dakika kavurun, karabiberi, etsuyunu, tuz ve mercimekleri karıştırıp pişirin. 4 soğanı ince ince doğrayıp 1 çay bardağı bitkisel yağda pembeleştirin. Pilavı servis tabağına alınca soğanı üzerine yayarak servis yapın