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

© lezzetler.com tarif no:78663 • adı:Mercimekli Bulgur Pilavı • gönderen:gevrek • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:16