



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı yeşil mercimek
1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Yıkamış yeşil mercimeklerin üzerine 3 su bardağı kadar su koyup ocağa koyun. Pişmeye başlayınca üzerine bulguru ekleyin, kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Bu arada tereyağını tavaya alıp üzerine rendelemiş soğanı ekleyin ve 4 dakika kadar kavurun. Daha sonra bu kavurulmuş soğanı suyunu çekmiş olan mercimekli bulgurun içine ekleyip karıştırın. 5 dakika daha demlenmeye bırakın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.