



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Türkan Dinç

1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
1/2 Su Bardağı Bulgur
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Su Bardağı Su

Mercimeği bir miktar haşlayalım. Süzüp başka bir tencereye alalım. 2 bardak suyla pişmeye bırakalım. Pişmesine yakın içine bulguru katalım. Tuzu ve naneyi dökelim. Başka bir kaptaki tereyağını eritem. Pilavın üzerine döküp karıştıralım.