



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Bardak pilavlık bulgur

1 Tutam nane

1 Adet soğan

1 Tutam karabiber

1 Bardak yeşil mercimek

1 Tatlı Kaşığı biber salçası

Yağı pilavlık tencereye koyun. Yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Salçayı ekleyin. Biraz da böyle kavurun. Nane ve karabiber ekleyin. Bulguru koyun ve karıştırarak yağ ve salçanın her tarafına yayılmasını sağlayın. Çok az da bu şekilde kavrulsun. Daha önceden haşladığınız mercimeği ekleyin. (Damak zevkinize göre mercimek miktarını azaltabilirsiniz.) Suyunu ve tuzunu ayarlayarak karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişmeye bırakın. Biraz demlendikten sonra servis yapabilirsiniz.