



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 orba kaşığı margarin
1 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
Tuz

Margarini eritip yemeklik doğranmış soğanları iyice kavurun. Pilavlık bulguru ekledikten sonra biraz daha kavurun. Sıcak suyu ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatın. Bulgurların suyunu çekmesine yakın yeşil mercimeği ilave edin. Pilav demlenene kadar pişirin.
