



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1/2 Su Bardağı Bulgur
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Domates
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
1 Çay Bardağı Pişmiş Mercimek

Soğanı derin bir tencerede, tereyağında pembeleşinceye kadar tuz ile kavuralım. Soğanların üzerine bulgur ve doğradığımız domatesi ilave edelim. Bulgurun üzerini kapayacak kadar su ile örtüp suyunu çekinceye kadar pişirelim. Bulgur suyunu çekince mercimek ilave edip karıştırıp servis edelim.
