



## MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 su bardağı yeşil mercimek  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet soğan  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
2 su bardağı kalın bulgur (pilavlık)  
2 su bardağı su veya et suyu  
Tuz, karabiber, pul biber

Yeşil mercimeği üzerini örtecek kadar suyla bir tencerede 15 dk haşlayınız.  
Soğanları halka şeklinde doğrayarak tereyağında soğanları kavurunuz.  
Üzerine hafifçe sulandırılmış salçayı ekleyerek pişiriniz.  
Bulgurları ekleyerek hafifçe kavurun.  
Baharatları, et suyunu ve mercimekleri ekleyerek pişirin ve demlendiriniz.  
Pilavı karıştırıp şekillendirerek servis ediniz.

Not: Nane, domates, biber vb ile garnitürleyebilirsiniz.

