



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı mercimek
2 su bardağı pilavlık bulgur
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su veya et suyu
Tuz

Mercimek ayıklanır ve yıkanır. Bir tencereye konularak üzerini geçene kadar su ilave edilir ve ocağa alınarak haşlanır. Ayıklanıp yıkanmış bulgur ve kaynar su veya et suyu ilave edilir. Kıvamını anlamak için tencerenin ortasına kaşık batırılır. Dik duruyor ise pilav kıvamını alıyor demektir. Bulgur veya suyu ilave edilerek kıvam ayarlanır. Pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve sıcak servis yapılır.

