



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ ETLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı yeşil mercimek
500 gram kuzu eti (iri parça)
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım demet taze soğan
Tuz
Yeteri kadar su, veya et suyu

Eti yumuşayana kadar haşladıktan sonra, iri parçalar halinde didikleyip, kenara alın. Sıvıyağı bir tencereye alıp, iki doğranmış taze soğanı hafifçe kavurun. Üzerine yıkanıp süzölmüş bulguru ilave edin ve 5 dakika kavurun. Daha sonra et, haşlanmış mercimek ve üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kapağını kapatıp, suyunu çekene kadar pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu serin. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.