



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ FİRİK PİLAVI

1,5 su bardağı firik
1 su bardağı bulgur
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
5-5,5 su bardağı tavuk suyu
Karabiber
Pul biber
Tuz

Yeşil mercimeği önceden ılık suda dinlendirip çok fazla yumuşamayacak şekilde haşlayın.
Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.
Üzerine firik ve bulguru ekleyip onları da kavurun.
Son olarak mercimekleri ilave edip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin.
Salçayı, tuzu ve baharatları ekleyip karıştırın.
Son olarak tavuk suyunu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın.
Pilav suyunu çekince altını kapatıp içine tereyağını ilave edin ve karıştırın.
Üzerine kağıt havlu yayıp demlendirdiğiniz pilavı sıcak servis edin.

