



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEKLİ PİLAV (ALACA AŞ) (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

2,5 su bardağı yeşil mercimek  
1,5 su bardağı bulgur  
5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı haşhaş yağı  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Salatalık turşusu

Mercimekler yıkanıp haşlanır. Pişmeye yakın bulgur ve tuz ilave edilip, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine haşhaş yağı ve kırmızı toz biber kızdırılıp dökülür. Yanında salatalık turşusu ile servis yapılır.

---