



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PİLAV (GAZİANTEP)

1 kase yeşil mercimek
Yeterince su
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
1 kase pilavlık bulgur
1 çay bardağından iki parmak eksik sıvı yağ

Yeşil mercimekleri ayıklayın ve bol suyla yıkayın. Suyunu süzmek için süzgece alın. Üzerini örtecek kadar suyla birlikte tencereye aktarın. Yaklaşık 25 dakika orta hararetli ateşte pişirin. Bu arada kabuklarının çıkmamasına dikkat edin. Piştikten sonra üzerine yeterince tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ekleyin. Ayıkladığınız ve bol suyla yıkadığınız 1 kase pilavlık bulguru ilave edin. Çok kısık ateşte gerekirse çok az sıcak su ilavesi ile pişirin. Son olarak 1 çay bardağından iki parmak az sıvı yağ ekleyin. Birkaç dakika sonra ateşten alın. Yanında omletle birlikte servis yapın.

Not: Gaziantep yöresinde çok sık yapılan yeşil mercimekli pilav yanında buzlu ayran ve çoban salatası ve özellikle omlet ile birlikte servis yapılır.

[ML® Yeşil Mercimekli Pilav için tıklayın](#)