



MERCİMEKLİ PİLAV (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. mercimek
500 gr. bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası ve biber salçası
Yarım yemek kaşığı tuz,
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
Yarım su bardağı zeytinyağı

Mercimek bol suda 5-6 kez iyice yıkanır. Kaynamakta olan suya atılıp 15 dakika kaynatılır. Salça ve tuz ilave edilip, 3-4 dakika karıştırılarak pişirilir, bulgur suyu çekene kadar kaynatılır. Aynı bir tavada zeytinyağı yakılır. Ayrıca pişmiş pilava iki yemek kaşığı kırmızı biber serpilip, yakılmış zeytinyağı sıcak sıcak dökülüp karıştırılır. Turşu, ayran, salata ile servis yapılır.

[ML® Molhatalı Aş için tıklayın](#)

