



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ PİLAV

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1,5 bardak Antep mercimeği  
1 bardak bulgur  
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı  
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Mercimeği yıkayıp 3 bardak su ile tencereye koyun, dağılmadan yumuşayınca kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Tuzunu mercimek piştikten sonra ekleyin.

Mercimeğin suyuna domates ve biber salçasını ekleyin.

Kaynayınca bulguru ilâve edin, bulgur şişip pişme suyunu emene kadar pişirin.

Mercimekler çok fazla pişerse kabuklarından ayrılır ve tadı kaçar.

Pişme ayarına dikkat edin, yumuşamaya başladığı anda bulguru katın.

Zeytinyağı ve tereyağını birlikte ısıtın, pul kırmızıbiberi yağda çevirin ve mercimekli bulgur pilavına dökün.

Pilavı 10 dakika kadar dinlendirin, altüst ederek servis yapın.

Not: Mercimek-bulgur oranı isteğe göre değişebilir. Daha az veya daha çok mercimek kullanabilirsiniz. Su oranını mercimeğin iki misli veya biraz daha fazlası gibi düşünebilirsiniz.

Mercimekli bulgur pilavı, çoğu kez mercimekli aş veya sadece mercimekli olarak da anılır.

Bazen üstüne yağda omlét gibi pişirilmiş yumurta konur.

Bazen de ayran ile karıştırılıp ayranlı aş şeklinde yenir.

Gerçek tadını yakalamak istiyorsanız mutlaka yerli Antep mercimeği kullanın.

Yörede yetişen kırmızı mercimeğin kahverengi kabuğu alınmamış olanı, Gaziantep ürünleri satan yerlerde bulunabilir.



---

© lezzetler.com tarif no:86399 • adı:Mercimekli Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.04.2025 - 02:21