



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PİLAV (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 su bardağı mercimek
2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı tereyağı
1 baş soğan
Tuz

Bir tencereye, yıkanmış olan mercimeği ve bir bardak suyu ekleyip ateşe koyalım. Mercimekler önce suyun yüzeyine çıkacak, daha sonra şiştikçe çökecektir. Ancak koyulan bu su miktarı mercimeğin haşlanması için yeterli olmayacağından mercimek haşlanıncaya kadar azar azar su eklenir. Renginin suya çıkmasından sonra üzerine, yıkanmış ve tuzlu suda bekletilmiş olan pirinç ve alabileceği kadar su eklenerek pirincin pişmesi ile beraber ateşten alınır. Bir tavaya tereyağı koyulup ısıtılır. Üzerine önce ikiye, daha sonra iri şekilde boyuna kesilen soğanlar eklenerek pembeleşmeleri sağlanır. Tava ateşten alınarak, soğanlar ayrı bir tabağa alınır. Tereyağı pilavın üzerine gezdirilir. 5 dk. demlendirilir. Tabağa alınan pilavın üzerine kızarmış soğanlardan konularak ve yanında salatalık turşusu ile servis edilir.