



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PİLAV (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı mercimek (siyah)
2 su bardağı pirinç
2 baş soğan
karabiber
150 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

Pirinçler sıcak suda yarım saat ıslatılır. Mercimekler ayıklanır, haşlanır ve süzülür. Diğer tarafta ince kıyılmış soğanlar pembeleşene kadar yağda kavrulur. Islatılan pirinçler yıkanıp süzülür. Kavrulan soğanlara ilave edilir. Pirinçler uzayınca kadar kavrulur. Mercimekler de ilave edilerek sıcak su koyulur. Kısık ateşte göz göz oluncaya kadar pişirilir Ve dinlenmeye bırakılır. Sunum; ılık olarak servis yapılır.

