



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MERCİMEKLİ PİLAV (NEVŞEHİR)

1 ay bardağı yeşil mercimek bol su ile haşlanır. 1,5 su bardağı bulgur ilave edilip pişirmeye devam edilir. Bir tavada tereyağında ince doğranmış 1 kuru soğan ve ardından salça kavrulur. Tuz ve su ile beraber pilava ilave edilir, karıştırılır.

---

© lezzetler.com tarif no:115562 • adı:Mercimekli Pilav (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 04:43