



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı yeşil mercimek
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Kimyon, tuz, karabiber
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 adet soğan

Yeşil mercimekleri üzerine geçecek kadar suda 5 dakika kadar kaynatıp suyunu süzün. Tencerede rendelenmiş soğan ve 1 çorba kaşığı tereyağı ve salçayla 3 dakika kavurun. Üzerine tekrar su döküp yumuşayınca kadar pişirin. Aynı bir tencerede tereyağı ve pirinçleri 5 dakika kavurup üzerine 4 bardak su döküp 25 dakika kaynatın. Daha sonra servis tabağına alıp üzerine pişen yeşil mercimekleri koyup ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.08.2021