



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## MERCİMEKLİ PİRİNÇ PİLAVI

Malzemesi:2 bardak pirinç, 1/2 bardak yeşil mercimek, 4 bardak tavuk veya et suyu, 3 yemek kaşığı tereyağı, tuz, karabiber.

Mercimeği akşamdan ıslatan. Ertesi gün haşlamaya koyun. El dayanacak, sıcaklığa gelince oğuşturup kabuklarının çıkmasını sağlayın suyunu süzdürün. Ölçülü et suyu ile mercimeği tekrar ateşe soyun. Kısık ateşte pişirin, içine yağ ile temizlenmiş ve süzölmüş pirinç, tuz, karabiber koyun. Kısık ateşte suyunu çektin. Demlendirip karıştırın ve servis yapın.

---