# MERCİMEKLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

1 bardak yeşil mercimek
2 bardak bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Su

Mercimekler ayıklanıp yıkanır.Biraz su ile haşlanır.Tuz ve bulgur ilave edilir.Suyu az ise su eklenir.Bir tavada tereyağı eritilir.Biraz tuz eklenip kızartırılır.Suyunu çeken pilava eklenip karıştırılır.

© lezzetler.com tarif no:67262 • adı:Mercimekli Pilav (Şanlıurfa) • gönderen:Didar Şen • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:20