



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ VE BAHARATLI PİLAV (HİNDİSTAN)

Malzeme

- 2 su bardağı pilavlık pirinç veya basmati pirinci
- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Yarım su bardağı yeşil mercimek
- Yarım su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kurusoğan
- 1-2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı zencefil
- 2 tane karanfil
- Yarım çay kaşığı zerdeçal
- 2 adet taze soğan
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 1 adet defne yaprağı
- Tuz-karabiber

Hazırlanışı

Yeşil mercimeği bir gece önceden ıslatıp, tuz ilave etmeden haşlayınız.

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız. Taze soğanı ince ince kıyınız.

Pirinçleri ve kırmızı mercimeği ayrı ayrı süzgeçlerde soğuk su ile iyice yıkayınız. Pirinçleri 1 saat ılık suda bekletiniz.

Yayvan bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine yemeklik doğradığınız kuru soğanları ilave edip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kavrulan soğanın içine kıyılmış sarmısağı, zencefili, zerdeçalı, defne yaprağını, karanfili, tarçını ekleyip, 5 dakika tüm malzemeyi sote ediniz.

Daha sonra içine yıkanmış kırmızı mercimeği, haşlanmış-süzülmüş yeşilmercimeği ve 1 saat suda bekletip, süzdüğünüz pirinçleri ilave edip, sote ediniz.

Tuz-karabiber ile tatlandırıp, pirinçle-mercimeklerin üzerini 3 parmak geçene kadar sıcak su koyunuz. Bir taşım kaynatıktan sonra , tencerenin kapağını kapatıp, pirinçler göz göz olana kadar kısık ateşte pişiriniz.

Pişen pilavı demlendirip, içinden defne yaprağını çıkarınız.

Pilavı karıştırıp, servis tabağına aldıktan sonra üzerine kıyılmış tazesoğanları serpip, sıcak olarak servis ediniz.