



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜCEDDERE (KİLİS)

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
2 su bardağı bulgur  
2 adet soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı pulbiber  
Yeteri kadar su  
Tuz  
Karabiber

Yeşil mercimeği tencereye alıp, üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin ve haşlayın. Üzerine biber salçası, bulgur ve tuz ekleyin. Pilav suyunu çekip, göz göz olana dek pişirin. Ayrı bir yerde soğanı piyazlık doğrayıp, zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Pulbiber ve karabiber ilave edip, ocaktan alın. Pilavı servis tabağına alın. Kavru soğanın yağın kevgirle süzüp, pilavın üzerine gezdirin. Pilavı soğanlarla süsleyip, servis yapın.

