



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCEDDERE (KİLİS)

1 su bardağı yeşil mercimek
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı su
Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

Yeşil mercimeği üzerini örtecek kadar suyla dolu bir tencerede içine kırmızıbiber serpip haşlayın. Suyunu süzün ve bekletin.

Soğanları soyup halka şeklinde doğrayın ve zeytinyağında sararın-caya kadar kavurun. 1 çorba kaşığı su ile sulandırılmış salça ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine 2 bardak su, tuz ve karabiber ekleyip kaynattıktan sonra bulguru ilave edin. 4-5 dakika kadar pişirip haşlanıp süzölmüş mercimeği ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Pilavı 10 dakika kadar demlendirdikten sonra harmanlayın. Sıcak servis yapın.

[ML® Müceddere için tıklayın](#)