



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MÜCEDDERE PİLAVI (KİLİS)

1 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı pilavlık bulgur
4 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
3,5 su bardağı su
Tuz, pul biber ve karabiber

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, zeytinyağında kahverengine yakın renkte kavrulur. Üzerine yıkanmış bulgur katılır, birkaç kez çevrilir. Sonra haşlanmış suyu süzölmüş mercimek ilave edilir. Tuz, karabiber, pul biber serpilir ve suyu eklenir. Kapaklı olarak orta ateşte 15-20 dakika pişirilir. 15 dakika dinlendirilir, karıştırılır. Ilık olarak servise sunulur.

[ML® Kilis Kebabı için tıklayın](#)