



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCEDDERE PİLAVI

4 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı yeşil mercimek
4 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet soğan
8 su bardağı su
6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Mercimeği haşlayıp süzün. Su ve bulguru bir tencereye alıp, hafifçe yumuşayıp suyunu yarı yarıya çekene kadar pişirin. Daha sonra haşlanmış yeşil mercimekleri ekleyip, tuz ve karabiberini ilave edin. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirin. Diğer yandan yağları genişçe bir tavaya alın ve piyazlık doğranmış soğanı hafifçe kahverengileşip karamelize olana kadar kısık ateşte kavurun. Soğanın yağın süzün ve pişen pilava katın. 10 dakika demlenmeye bırakın. Baton bir kek kalıbını hafifçe yağlayıp pilavı içine yerleştirin. Servis tabağına ters çevirin. Kavrulmuş soğanın içine kıyılmış maydanoz katın. Pilavın üzerine ekleyerek sıcak olarak servis yapın.

