



MÜCEDDERE PİLAVI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı pilavlık bulgur
3 adet kuru soğan
3,5 su bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz

Yeşil mercimeği haşlayıp süzün.
Soğanı ince ince doğrayıp tencereye alın ve rengi değişene kadar kavurun.
Daha sonra salça ekleyip kavurmaya devam edin.
Bulguru güzelce yıkayıp süzün ve tencereye ilave edin.
Zeytinyağını da ekleyip güzelce kavurun.
Ardından tuz, karabiber ve sıcak suyu ilave edip kaynamaya bırakın.
Kaynamaya başlayınca da mercimekleri ekleyip kısık ateşte pişirin.

