



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MÜCEDDERE PİLAVI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
 - 1 su bardağı pirinç veya bulgur
 - 2 adet büyük soğan (ince doğranmış)
 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
 - 2 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı kimyon
 - 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
 - 1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı, hafif acı tat için)
- Servis için taze maydanoz veya yoğurt

Mercimeği bol suyla yıkayın ve üzerini geçecek kadar su ekleyerek haşlayın.

Mercimekler hafif yumuşayınca suyunu süzün ve bir kenara alın.

Tavaya zeytinyağını veya tereyağını ekleyin ve doğranmış soğanları ekleyerek orta ateşte kavurun.

Soğanlar kahverengi ve karamelize bir hale gelene kadar yavaş yavaş pişirin.

Soğanların yarısını pilavın üzerine eklemek için ayırın.

Kalan karamelize soğanların üzerine pirinci veya bulguru ekleyin ve birkaç dakika kavurun.

Haşlanmış mercimekleri, tuz, karabiber, kimyon ve isteğe bağlı tarçını ekleyerek karıştırın.

Üzerine sıcak suyu ekleyin, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin (yaklaşık 15-20 dakika).

Pilav piştikten sonra 5-10 dakika dinlendirin ve ardından karıştırarak servis tabağına alın.

Üzerine ayırdığınız karamelize soğanları ekleyin ve maydanoz veya yoğurt ile servis edin.