



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCEDDERE PİLAVI

400 gram bulgur (2 bardak)
100 gram siyah mercimek
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
2 bardak su, ya da et suyu
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNE GARNİTÜRÜ:
500 gram soğan (5 büyük)
175 gram rafine çiçekyağı (3/4 bardak)

Bir tencere içinde 10 bardak kadar kaynamakta olan suya; bir gece önceden suda ıslatılmış ve sonra da suyu dökülmüş 100 gram siyah mercimek katarak, mercimekler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar haş-lamalı, suyunu süzmeli ve bir tarafa ayırmalıdır.

Sonra bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; taşlan ayıklanmış, yıkanmış ve iyice süzölmüş 2 bardak bulgur koyarak, kuvetliee ateşte bulgurları 15 dakika kavurmalı; sonra bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz, iki bardak et suyu ile, haşlayarak bir tarafa ayırmış olduğumuz mercimekleri de katarak iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinceye kadar önce orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere pişirmelidir.

Suyunu çekince; ateşi adamakıllı kısarak pilavı, yarım saat kadar dinlenmeye bırakmalı, pilav dinlenmekte iken, diğer taraftan da, piyaz soğanı denen yani yarım ay şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş soğanı, içinde kızdırılmış üç çeyrek bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, soğanlar iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra bunları bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak bir tabağa almalıdır.

Soğanlar kızarıncaya; pilavı iyice bir karıştırdıktan sonra servis tabağına almalı, üstlerine de kavrulmuş soğanları yaydıktan sonra müceddereyi hemen sıcak sıcak servis yapmalıdır.

[ML@ Müceddere için tıklayın](#)

