



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCEDDERE PİLAVI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet ince doğranmış soğan
- 1 Su Bardağı pirinç
- 2 Su Bardağı yeşil mercimek
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 4 Su Bardağı su
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

Mercimekleri yıkadıktan sonra üzerini örtecek şekilde suyla orta boy tencerede haşlayın. Soğumaya bırakın. Soğanı sana klasikle ile 5 dk kavurun. Pirinci ilave edip 5 dk daha kavurun. Daha sonra pişen mercimeği, tuzu, karabiberi ve suyu ilave edin. Kısık ateşte üzerini kapamadan suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. pilav piştikten sonra 15 dk kadar dinlendirin.