



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCEDDERE PİLAVI (PİRİNÇ)

- 1 su bardağı basmati pirinç
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3.5 su bardağı su (pilav için)
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 Tutam tuz
- 1 Tutam kimyon (arzuya göre)
- Üzerine:
- 1 Adet iri soğan
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ

Ayıklanıp yıkanmış mercimeğin üzerini örtecek kadar su ilave edilip orta ateşte mercimekler hafif diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Pilav tenceresine su ve yağları ilave ederek kaynamaya bırakın. Yıkanmış pirinci, süzölmüş mercimeği ve tuzunu ilave edin. Harlı ateşte 3 dk. kaynamaya bırakın, daha sonra kısık ateşte suyunu çektirin. Suyu çeken pilavı 1-2 kez harmanlayın, tencere ile kapağın arasına kağıthavlu sererek ocaktan alıp 10 dk. demlenmeye bırakın. Pilavın demlenmesini beklerken, soğanı piyazlık doğrayıp 3 yemek kaşığı sıvıyağla harlı ocakta sürekli karıştırarak karamelize edin. Pilavınızı servis tabağına alarak üzerine kızarmış soğanları serpererek servis yapın.
