



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MÜCEDDERE (YEŞİL MERCİMEK PİLAVI)

Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı Bizim Mısır Yağı
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
- 3 bardak su

Hazırlanışı

Yeşil mercimek yarım saat ılık suda haşlanır. Önceden ıslatılmış pirinç, çok az su ile biraz haşlanır. Soğan çok ufak doğranarak, ıslanmış pirinç ve mısır yağı birlikte kavrulur. Kavurma işlemi devam ederken salça ve kavurma işleminin sonuna doğru yeşil mercimek eklenir. Son olarak lezzet tuzu ve su ilave edilerek çekmeye bırakılır. Arzu edildiği şekilde servis yapılır.

[ML® Yeşil Mercimekli Pilav için tıklayın](#)

[ML® Müceddere için tıklayın](#)