



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MÜCENDRA PİLAVI (KIBRIS)

1 bardak pirinç  
1 bardak yeşil mercimek  
4 bardak su  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
3 adet kuru soğan  
İsteğe göre baharat ve tuz

Mücendra pilavı için önce mercimekleri haşlayın. Çok öldürmeyin 10-15 dakika yeterli. Mercimekler haşlanırken piyaz şeklinde doğranan soğanları yağda kavurun.

Soğanlar kahverengileştiğinde kavulmuş miktarın yarısını bir kenara ayırın, kalanının üzerine ise 1 bardak pirinci ekleyin ve aynı pilav yapar gibi çevirerek kavurun. Tuzunu ve baharatını da ekleyin.

Haşladığınız mercimeğin suyundan 2 bardak ekleyin ve karıştırın. Mercimeği süzüp pilava ekleyin ve karıştırın.

Yarısını ayırmış olduğunuz soğanı pilavın üzerine koyarak servis edebilirsiniz. İster soğuk ister sıcak servis edebilirsiniz.

