



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCENDRA PİLAVI (KIBRIS)

1 bardak yeşil mercimek
1 bardak piriç
1 tane orta boy kuru soğan
Ayçiçek yağı
3 bardak su

Kuru soğan, yemeklik olarak doğranır. Sonra, mercimekler ayıklanıp yıkadıktan sonra yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada bir tavada ayçiçek yağın kızırdıktan sonra soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızarmış soğan, haşlanmış mercimeğin üzerine ilave edilir. Daha sonra ayıklanıp temizlendikten sonra yıkanan piriç ve 3 bardak su ilave edilir. Üzerine kapağı kapatılır. Normal pilav gibi pişirilir.

