



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCENDRA PİLAVI (KIBRIS)

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı dolusu kuru nane
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimekleri yıkayıp bir tencereye alıp üzerine 3 su bardağı su koyuyoruz. Haşlanıncaya kadar pişiriyoruz. Pirinçleri yıkıyoruz. Tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı alıp pirinçleri ekliyoruz ve kavuruyoruz. Üzerine 1 su bardağı su yarım su bardağı haşlanmış mercimeğin suyundan koyuyoruz tuz ekleyip karıştırıp kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Bir tavada yarım çay bardağı zeytinyağı koyup soğan ve sarımsakları koyup kavuruyoruz. Rengi değişen yumuşayan soğanların üzerine nane ilave edip karıştırıyoruz. Pilavın içine haşlanmış suyu süzölmüş mercimeği koyuyoruz, soğanlı karışımı ekleyip güzelce harmanlıyoruz. Servise hazır.
