



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAŞERLİ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı pilavlık bulgur
100 gram tereyağı (iki yemek kaşığı)
Yarım su bardağı muhaşer (Kara nohut)
1 çay kaşığı tuz
1,5 - 2 su bardağı su

Erimiş tereyağında bulgur kavrularak kızartılır.
Üzerine akşamdan ıslatılmış, haşlanmış muhaşer ilave edilip karıştırılır.
Daha sonra su ve tuz konularak hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

