



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ALACA PİLAVI

Gülhan Kara

1 adet orta boy havuç
1 su bardağı pilavlık pirinç
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 çorba kaşığı tereyağı (20 gr)
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3,5 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Pirinci ılık su ile ıslatıp 10 dakika bekletin. Bulguru süzgece koyup akan suyun altında yıkayıp süzün. Havucu minik küpler halinde doğrayın. Yağları pilav tenceresinde ısıtıp havuçları ekleyin ve havucun rengi yağa çıkana kadar karıştırarak kavurun. Yıkamış süzölmüş pirinci ve bulguru ekleyin. Tuzunu ilave edip 1-2 dakika kavurun.

Yeşil mercimeği ve 3,5 bardak sıcak suyu ilave edin. Karıştırıp kapağını kapatın, kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu tamamen çekince bir kez karıştırıp karabiber serpin. Kapağını kapatıp pilavı demlenmeye bırakın. 20 dakika kadar dinlendirin. Harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

