



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı tel şehriye
2 su bardağı et ya da kemik suyu (yoksa su)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4-5 dal taze soğan
4-5 dal maydanoz

Mercimekleri haşlayıp kenara alın.

Tereyağı ve zeytinyağını pilav tenceresinde kızdırın.

Tel şehriyeleri yağa ilave edin ve rengi altın sarısı olana kadar kavurun.

Şehriyelere bulguru ilave edip onları da rengi dönene kadar kavurun.

Haşladığınız mercimekleri de tencereye ilave edin.

Varsa kaynar durumdaki et suyunu yoksa suyu tencereye ilave edin ve şehriyeleri kırmadan hafif hafif karıştırın.

Tuz ve karabiberi de ilave edip tencerenin kapağını kapatın.

3-4 dakika kadar yüksek, 7-8 dakika kadar da kısık ateşte pişirin.

Pilav suyunu çekince üzerine kağıt havlu serin ve kapağı kapalı halde 20 dakika kadar demlendirin.

Bu esnada taze soğanları ve maydanozu kıyarak üzerine serperek servis yapın.

Pilavınızı ılık servis edin.

