



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
1 Su Bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1/2 Su Bardağı tel şehriye
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
4 Su Bardağı sıcak su veya et suyu
Yeteri Kadar Tuz, karabiber, nane, kimyon

1 kaşık yağı ayırıp kalan 3 kaşık yağı pilav tenceresinde ısıtıp tel şehriyeyi ekleyin ve altın sarısı renk alana kadar kavurun. Bulguru bir süzgecin içinde akan suyun altına tutarak yıkayıp süzün ve şehriyeye ekleyin. Haşlanmış mercimeği de ekleyip karıştırın. Tuz, karabiber, kimyon ve nane ilave edin.

1 kaşık yağda biber salçasını kavurun. Üzerine 1 bardak su ekleyip salçayı açın ve pilava ilave edin. 3 bardak daha sıcak su ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Arada bir karıştırın.

