



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SİYAH MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 ay bardađı Siyah mercimek

2 su bardađı Bulgur

4 kařık sadeyađ

4 bardak et suyu

4 sođan

Tuz

Karabiber,

1 ay bardağı kara mercimeği akşamdan ıslatın, ertesini sabah bol suda haşlayın. Süzün. 2 su bardağı bulguru 4 kaşık sadeyağda 20 dakika kadar döndürün. Karabiber, 4 bardak et suyu ya da tavuk suyu koyun. Sonra mercimekleri katın. Hepsini karıştırıp pişirin. Bulgur pilavı piştikten sonra 4 soğanı varım ay biçiminde doğrayıp tereyağında pembeleştirin. Pilavın üzerine gezdirin.