



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı (350 gr) bulgur
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı (75 ml) sıvı yağ
- 1 paket Knorr Sebzeli Pilav Harcı
- 3 su bardağı (600 ml) sıcak su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Hazırlanışı

- Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp şeritler halinde doğranmış olan tavukları kavurun.
- Daha sonra içine pilavlık bulguru, yeşil mercimeği, Knorr Sebzeli Pilav Harcı'nı, naneyi ve sıcak suyu koyup karıştırın.
- Kısık ateşte pişirip servis edin.