



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ LEZZET PİLAVI

1 su bardağı bulgur
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı yeşil mercimek
2 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı et suyu

Mercimek haşlanır ve suyu süzölür. Bir tencereye et suyu ve tuz konur. Kaynayınca yıkanmış bulgur, 3 dakika sonra yıkanmış pirinç eklenir. Ateş kısılır, 10 dakika kadar pişirilir. Sonra haşlanmış mercimek konur, düzeltilir. Başka bir tavada tereyağı eritilir, pilavın üzerine gezdirilir. Karıştırıldıktan sonra yarım saat dinlendirilir.