



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam tuz
1 Çay Bardağı pirinç
1 Çay Bardağı bulgur
1 Çay Bardağı yeşil mercimek
4 Çay Bardağı su

Yeşil mercimek önceden haşlanarak bir kenara ayrılır. Pilavlık tencereye yağ konur. Pirinç ve bulgur tencereye konarak yağda biraz kavrulur. Su eklenir ve tuzu ayarlanır. Pişmeye yakın yeşil mercimek ilave edilir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar kapağı kapalı olarak pişmeye bırakılır. Biraz demlendirdikten sonra servis yapılır.