



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ ÜRÜKLÜ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı bulgur
1 su bardağı yeşil mercimek
1/2 çay bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı sana margarin
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
4 tane soğan

Pirinci tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletin. Sana yağın eritip üzerine pirinci ve bulguru ekleyip 5 dakika kavurun. Mercimeği ve tuzunu katıp 1-2 kez çevirin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirin. Soğanları piyazlık doğrayıp sıvı yağda karamelize edip tuz ve karabiber katın. Pilavı servis tabağına alıp üzerine soğanlı harcı gezdirin.

