



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇÜRDÜM (TAŞKÖPRÜ KASTAMONU)

1.5 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı bulgur
1 su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı tavuk suyu

Pirinci az tuzlu suda 15 dakika bekletin, yıkayın ve suyunu süzün. Yeşil mercimeği yeterince suda haşlayın, suyunu süzüp ılınmaya bırakın. Pilav tenceresinin içine sana margarını eritelim daha sonra pirinç, bulgur, tuz ve et suyunu koyup pişirmeye bırakın. Pilav suyunu çekmeye başlayınca haşlanmış yeşil mercimeği katıp karıştırın ve pişirmeye devam edin. Pilav piştikten sonra 15 dakika tenceresinde demlenmeye bırakın