



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

2 su bardağı bulgur

Yarım ay bardağı sıvıyağ

1 orba kaşığı tereyağı

Tuz

Aldığı kadar su

Tencereye sıvı yağ koyup kızdırıyoruz daha sonra tereyağını ekleyip eritiyoruz.

Bulgurumuzu yıkayıp tencereye alıyoruz iyice kavuruyoruz.

Daha sonra haşlanmış yeşil mercimeği tencereye alıp iki üç dakika daha kavuruyoruz.

Tuzunu ekledikten sonra suyunu ilave ediyoruz ve kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz ve servis yapıyoruz.

