



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı yeşil mercimek, yıkanmış  
1 su bardağı bulgur  
2 su bardağı kaynar su  
1 orta boy soğan  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Tuz

Mercimeği ilk önce 5 dk. suda pişirip kara suyunu atıp sonra haşlayın.  
Sonra tencereye bulgur, su, kırmızı biber salçası, tuz ekleyip kapağını kapatıp orta ateşte pişirin.  
Havlulu kağıt kapağına koyup 15 dk. dinlendirip servis edin.

