



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı yeşil mercimek
2 adet büyük boy kuru soğan
150 gr margarin
Tuz
Karabiber
Pul kırmızıbiber
GARNİTÜR OLARAK:
3 adet kuru soğan
Yeterince un
1/2 su bardağı sıvıyağ

Mercimekleri ayıklayarak, 2-3 saat önceden ıslatalım.

Suyunu süzüp, yeterince temiz su ve 1 çay kaşığı tuz ile birlikte haşlayalım.

İnce kıydığımız kuru soğanları, margarin yağında pembeleştirdikten sonra, yıkayıp suyunu süzdüğümüz bulgurları da tencereye ilave edip, 10 dakika kadar kavuralım.

Yeterince tuzu, karabiberi, haşladığımız mercimekleri ve 2 su bardağı kadar et suyu ya da suyu da ilave edip, tencereyi şöyle bir karıştırıp, önce orta, sonra kısık ateşte bulgurların suyunu çektiirelim.

Pilav suyunu çekince, 15 dakika kadar demlendirip, ocağı kapatalım.

3 adet kuru soğanı, piyazlık şekilde ince ince kıydıktan sonra, una bulayıp silkeleyerek, kızgın sıvıyağda çıtır çıtır olana kadar kızartalım.

Bir süzgece çıkartıp, yağın süzelim.

Demlendirdiğimiz bulgur pilavını harmanlayıp, servis tabağına koyalım ve üzerine kızarttığımız soğanları yaydıktan sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Kırmızı pul biber serpererek de süsleyebilirsiniz. Gaziantep'te genellikle bu yemeğin yüzüne yağda kızarmış yumurta dökülür veya yoğurtla karıştırılır.