



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil mercimek 1 Su bardağı  
Kuru soğan 1 Orta boy  
Kıyma 100 Gr.  
Zeytinyağı 1 Çay bardağı  
Su 2 Su bardağı  
Bulgur 1 Su bardağı  
Karabiber 1 Çay kaşığı  
Tereyağı (sarıyağ)  
Tuz

Yeşil mercimek hafif haşlanır. Süzülür. Doğranmış kuru soğan ve kıyma zeytinyağında kavrulur. Su ve tuz eklenerek kaynatılır. Haşlanmış mercimek ve bulgur konarak suyu çektilir. Pişince karabiber serpilir. Tereyağı ateşte kızdırılıp pilavın üzerinde gezdirilir. Dinlendirilir. Karıştırılıp servis yapılır.

