



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ OTLU PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Bardak Yeşil Mercimek (En Az 4 Saat Tuzlu Su İle Islatılmış)
- 1 Çay Bardağı Doğranmış Yeşil Soğan
- 1 Çay Bardağı Doğranmış Dereotu
- 1 Çay Bardağı Doğranmış Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Tarhun
- 1 Çay Bardağı Susam
- 1 Adet Rendelenmiş Limon Kabuğu

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin. Susamları altın rengi olana kadar kavurun.

İyice kavralan susamların üzerine yarım bardak yeşil soğanı ekleyin.

Soğanlar yumuşayınca sırasıyla tarhun, sarımsak, limon kabuğu, maydanoz ve dereotunu ilave edin. Otların rahiyasını iyice duyuncaya kadar kavurmaya devam edin.

Mercimekleri ilave edin ve kavurmaya devam edin.

Soğuk suyla nişastasız gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatın ve 20 dakika düşük ateşte pişirin.

Ateşten alırken geri kalan yeşil soğanları pilava serpiştirin ve 5 dakika bu şekilde dinlendirin. Sıcak servis edin.

