



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ PİLAV

4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
1,5 su bardağı yeşil mercimek
4 adet taze soğan
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

1. Yeşil mercimeği bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayıp, suyunu süzün.
2. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
5. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine ayıkladıktan sonra bir süzgecin içinde soğuk su ile yıkadığınız pirinci, kıyılmış sarımsakları ilave edip, pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar kavurun.
6. Daha sonra içine haşlanmış yeşil mercimeği ekleyip kavurmaya devam edin. En son olarak kalan tuzu, karabiberi, kıyılmış taze soğanları ekleyip karıştırın, et suyunu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
7. Pilav pişerken üzeri için; tavada kalan 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ekleyin. Soğanlar altın sarısı oluncaya kadar Sana Crème Bonjour ile kavurun.
8. Demlenen yeşil mercimekli pilavı servis tabağına alıp, üzerine kavrulmuş soğanları serptikten sonra sıcak olarak servis edin.

[ML® Yeşil Mercimekli Pilav için tıklayın](#)