



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLİ RENKLİ PİLAV

- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 1 kahve fincanı yeşil mercimek
- 2 adet havuç
- 1 dal yeşil soğan
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 3 su bardağı sıcak et suyu
- 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Pirinci yıkayıp süzün ve üzerine ılık su ilave edip 15 dakika bekletin. Yeşil mercimeği ufak bir tencerede yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Pirinci süzüp bir kez daha yıkayın ve tel süzgece alın. Havuçları küçük küpler halinde kesin, yeşil soğanı küçük küçük doğrayın. Pilav tenceresine yağları koyup ısıtın. Önce havuç ve soğanı ekleyip sebzeler yumuşayana kadar kavurun. Ardından pirinci ilave edip 2-3 dakika kavurun. Haşlanmış mercimeği, tuz ve karabiberi ekledikten sonra üzerine 3 bardak sıcak et suyunu (veya sadece sıcak suyu) ilave edip bir kez karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp pilavı kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 10 dakika kadar demlenmeye bırakın. Harmanlayıp sıcak servis yapın.