



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ VE CEVİZLİ BULGUR PİLAVI

www.sefabdullahusta.com

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek (çok dağılmayacak şekilde)
2 su bardağı bulgur
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet et bulyon
1,5 çay kaşığı tuz
4 su bardağı sıcak su

Soğanımızı yarım ay şeklinde doğrayıp yağda hafif çevirdikten sonra, bulgurumuzu ve yeşil mercimeğimizi ekliyoruz. 2 dakika kadar kavurduktan sonra sıcak suyu, bulyonu ve tuzu ekliyoruz. Pilavımızın altını kısarak pişmeye bırakıyoruz.

