

Ezogelin Pilavi

Malzemeler

1 su b. pilavlik bulgur

Yarım su b. haslanmis yesil mercimek

1 su b. pirinc

3/4 su b. tel sehriye

1 adet domates

1 adet yesil biber

1 yemek k. tereyag

2 yemek k. zeytinyag

Tuz

Karabiber, nane, pul biber

Yapilisi

Tencereye tereyag ve zeytinyagi alip tel sehriyeleri ekleyip kavurun. Yemeklik dogranmis kuru sogani ekleyin. Uzerine sicak suyla yikanmis pirinc, bulgur ve yesil mercimegi ekleyip kavurmaya devam edin. Kabuklarini soydugunuz domatesi kup kup dograyin ve ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandirin ve uzerini basacak kadar su ekleyin. Orta ateste pisirin.