

Fransiz Usulu Yesil Mercimekli Pilav

Malzemeler

Bir bucuu su bardagi yesil mercimek (onceden haslanmis)
1 su bardagi pirinc
Ince dogranmis 1 sogan
2 tane kiyilmis sarimsak
yarim cay kasigi kimyon
1 tatli kasigi biber
1 tatli kasigi limon suyu
2 yemek kasigi zeytinyagi
Sicak su 3 su bardagi
suslemek icin maydonoz
tuz

Yapilisi

Bir tavada sivi yagi kizdirin, kimyonu ve kiyilmis sarimsak ve sogan ekleyip soteleyin.Ardindan yesil mercimekleri ekleyip sotelemeye devam edin.Sonra biber ve pirinci ekleyin. Simdi agzini kapatın tencerenin pirinci de mercimek kadar pisirin. (gerekirse biraz daha su ekleyin), tuz ve sicak su ekleyin
Pirinc ve mercimek pistikten sonra taze dogranmis maydonoz ile limon suyu ekleyip sicak servis edin. Afiyet olsun