

Mercimekli Plav

Malzemeler

2 bardak pirinc
1 bardak mercimek
1 bardak bulgur
4 bardak hindi suyu
2 adet soğan
2 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 kaşık tereyağı
1 kaşık sıvı yağ

Yapılışı

İki bardak pirinc, birer bardak bulgur ve mercimek, dört bardak hindi suyu ve bir bardak suda pısrılır. Kup kup doğranan 3 soğan tereyağında kavurulur. Üzerine eklenen salça, 2 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı karabiberle soğanlar karıştırılarak kavurulur.

Pirinçli, bulgurlu mercimekli pilavla baharatlarla kavurulan soğanlar harmanlanır. Pilav demlenmesi için bekletilir. Servis tabağına alındığında istenirse üzerine hindi eti koyulur.

Mercimekli pilav sunuma hazırdır...