

Yesil Mercimekli Bulgur Pilavi

Malzemeler

1 su b. yesil mercimek
Yarım su b.zeytinyagi
1 adet buyuk boy kuru sogan
2 yemek k. silme domates salcasi
1 yemek k. biber salcasi
Kimyon, tuz, karabiber
1 su b. pilavlik bulgur
2 su b. mercimegin suyu

Yapilisi

Yesil mercimegi guzelce yıkayın, uzerini 4 parmak gececek kadar su ekleyin ve orta ateste mercimekler yumusayana kadar pisirin. Mercimegi suzdurun. Suyunu bir kenara alin. Eksik kaldiyisa , uzerine kaynar su ekleyip, 2 su bardagina tamamlayin.

Pilav tenceresine yemeklik dogradiginiz soganlari ekleyin. Uzerine bir miktar tuz serpistirin. Tencerenin kapagini kapatın ve kisik ateste, soganlar iyice yumusayana ve seffaflasana kadar pisirin. Bu kadar uzun sure pisen soganlar tatililasip yemegin lezzetini arttiriyor.

Pisen soganlari uzerine domates ve biber salcalarini ekleyin. Kokusu cikana kadar kavurun. Istediginiz miktarda baharatlari ekleyin.

Soganli karisimin uzerine bulguru dokun. Biraz kavurun. Ardindan, haslanmis mercimekleri ekleyin. Uzerine suyu dokup karistirin ve tencerenin kapagini kapatın. 20 dakika yavas ateste pisirin.