

Yesil Mercimekli Bulgur Pilavi

Malzemeler

1,5 su bardagi bulgur
1 su bardagi yesil mercimek
1 adet buyuk kuru sogan
2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag
Tuz
Sicak su

Yapilisi

Yesil mercimek 2 bardak su ile hafif haslanir (kaynamaya baslayinca alti kisik olarak 5 dakika). Tereyagi ve sivi yag karistirilir ince dogranmis sogan eklenip biraz pembelestirilir. Bulgur ve tuz eklenip karistirilir. Uzerine kaydattigimiz mercimekleri suyu ile birlikte (suyunu hic suzmeyin) ekleyip guzelce karistiralim. Suyu uzerine 1 parmak cikacak kadar ekleyelim ve orta ateste suyu cekene kadar pisirelim. Dinlendirip servis edelim. Afiyet olsun...