

Kıbrıs Mercimekli Mücendra

Toplam 50 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk 5 kişilik Orta ~310 kcal Açılış 17/10

Kıbrıs mercimekli mücendra, yeşil mercimek, pirinç ve uzun pişmiş soğan zeytinyağıyla birleştiren sade bir pilavdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 3 adet Soğan
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Mercimeği 18 dakika diri kalacak şekilde haşlayınız.
2. Soğanları ince dilimleyip zeytinyağında 5 dakika altın rengine getirin.
3. Pirinci yıkayıp tencereye ekleyin ve 3 dakika kavurun.
4. Mercimek, tuz, karabiber ve sıcak suyu ekleyin.
5. Pilav kapağı kapalı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
6. 10 dakika dinlendirip soğanları kalan 15 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakarak pilav demlerken dağılmalarını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Karamelize soğan ve limonlu salatayla birlikte servis edin.