

Kilis Müceddere

Toplam 44 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Kolay

~310 kcal

Kilis müceddere, yeşil mercimek ve pilavla bulguru zeytinyağında kızartıp soğanla tamamlayan sade ama doyurucu bir yöresel pilavdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Pilavlı bulgur
- 6 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Mercimeği ayıklayıp kaynar suda tuzla alın.
- Mercimeği orta ateşte 18 dakika, dişe gelir yumuşaklığa kadar pişirin.
- Bulguru ve pul biberi ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar 12 dakika pişirin.
- Pilavı ocaktan alıp kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Soğanları halka doğrayıp zeytinyağında 3 dakika pembeleştirin.
- Kızartıp soğanları ayrı tabağa alıp sıcak yağlı pilava gezdirip karıştırın.
- Müceddereyi kızartıp soğan ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğan yağlı pilava sonradan dökmek mercimeğin tadını bastırabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, cacık ve taze yeşillikle öğün pilavı olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten