

Kimyonlu Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~248 kcal Açılış 7/10

Konya usulü kimyonlu yeşil mercimekli bulgur pilavı bulguru mercimek ve kimyonla buluşturarak sade ama tok bir ana tabak yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı pilav bulguru
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

- Başlangıç olarak soğan tereyağında 3 dakika çevirin.
- Bulgur ve kimyonu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Mercimek ve suyu katıp pilavı 2 dakika pişirerek demlendirin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmalı pilav demlenirken tane tane kalması gerekir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten