

Mardin Soğanlı Mercimekli Bulgur

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~315 kcal

Açılış 9/10

Mardin usulü soğanlı mercimekli bulgur, yeşil mercimek, iri bulgur ve baharatlı soğan tek tencerede doyumucu bir pilava dönüştürür.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 2 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Sumak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yeşil mercimeği 15 dakika yarım yumuşayana kadar haşlayın.
2. Soğanları zeytinyağında 8 dakika tatlanana kadar kavurun.
3. Bulgur, mercimek, pul biber, sumak ve tuzu tencereye ekleyin.
4. Sıcak suyu koyup 16-18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Pilavı 10 dakika demlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği yarıdır bırakarak bulgurla ikinci pişirmede dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten