

Mercimekli Bulgur Pilavı

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 9/10

Yeşil mercimek ve bulgurla hazırlanan doyurucu, ekonomik pilav.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Yeşil mercimeği yıkayıp 15 dakika haşlayıp süzün.
- Bulguru yıkayıp süzün, soğanı yemeklik doğrayın.
- Soğan ve salçayı zeytinyağında 5 dakika kavurun.
- Bulgur, mercimek, sıcak su ve tuzu ekleyin.
- Pilavı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- 10 dakika dinlendirin, mercimek ve bulgur taneleri ezilmeden karıştırın.

PÜF NOKTASI

Mercimeği bulgurdan önce haşlayarak malzeme aynı anda yumuşak kıvamda gelir.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten