

# Pastırma Mercimek Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 9/10

Kayseri usulü pastırma mercimek pilavı yeşil mercimeği pastırma ve bulgurla buluşturarak tok bir sofralık pilav hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Pilavlık bulgur
- 100 gr Pastırma
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Yeşil mercimeği yıkayıp 15 dakika diri kalacak şekilde haşlayıp süzün.
2. Bulguru yıkayıp pastırmayı parçalar halinde kesin.
3. Soğan tereyağında 6 dakika kavurun, bulguru ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Mercimek, sıcağı ve tuzu ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Pastırmayı pilavın üstüne koyup 3 dakika buharla ısıtın.
6. Pilavı 10 dakika dinlendirin, pastırma yağ tanelere geçsin.

### PÜF NOKTASI

Pastırmayı 5 dakikada eklemek baharatın sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pastırma mercimek pilavını sıcak tabakta sunup pastırma dilimlerini bulgurun üstüne alın.

## Alerjenler

Gluten

Süt