

# Kayseri Sucuklu Mercimek Pilavı

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~314 kcal

Açılış 7/10

Klasik mercimekli pilavı Kayseri esintili sucuklu uyarlaması Yeşil mercimek pirinçle birlikte pişirilir, kavru lan Kayseri sucuğunun yağ ve tereyağıyla harmanlanıp üstüne kuru nane serpilir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 120 gr Sucuk
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Yağ
- 1 çay kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Yeşil mercimeği yıka, bol suda 15-20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın. Pirinci tuzlu suda 10 dakika bekletip durulayın.
- Sucukları mayı dilimleyin. Tencerede sıvıyağı ve sucukları orta ateşte 3-4 dakika çevirip yağın kartını, kevgirle alıp kenara koyun.
- Aynı yağda ince doğranmış soğanı ekleyin, 4 dakika pembeleşene kadar kavurun. Salçayı ilave edip 1 dakika daha karıştırın.
- Süzülmüş pirinci ekleyip taneler şeffaflaşana dek 2 dakika kavurun, ardından haşlanmış mercimeği, sucukları tuzu ve karabiberi ilave edin.
- 3 su bardağı sıcak suyu dökün, kaynamaya başlayınca kapağı kapatıp kısık ateşte 15 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan alıp tereyağına ekleyip kuru naneyi serpin, kapağı kapalı 10 dakika demlendirip karıştırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sucuğun yağlı dökülmesini, pilava tat verir; sucukları kızartmadan önce aynı yağda soğan ve pirinci kavurun. Yeşil mercimeği fazla pişirmeyin, taneleri kalsın.

## SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane serpip cacık veya yoğurt ile servis edin; turşu yanına ekleyin.

## Alerjenler

Süt