

# Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 7/10

Kirşehir usulü yeşil mercimekli bulgur pilavı haşlanmış mercimeği iri bulgurla buluşturarak tane tane, tok ve günlük sofraya uygun bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Yeşil mercimeği 15 dakika haşlayın.
- Soğan ve salçayı zeytinyağında orta ateşte kokusu çikankadar çevirin.
- Bulguru ekleyip 2 dakika kavurun, taneler yağla kaplansın.
- Mercimek, sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı ateşte 14 dakika pişirin.
- Tencereyi 10 dakika dinlendirin, bulgur şişip tane tane kalsın.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmak pilav içinde ezilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pide dilimleri ve közlenmiş biberle tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten