

Kimyonlu Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Konya usulü kimyonlu yeşil mercimekli bulgur pilavı bulguru mercimek ve kimyonla buluşturarak sade ama tok bir ana tabak yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Soğan tereyağında 3 dakika çevirin.
- Bulgur ve kimyonu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Mercimek ve suyu katılıp pilavı 2 dakika pişirerek demlendirin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakarak pilav demlenirken tane tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında cacıkla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten