

# Mardin Soğanlı Mercimekli Bulgur

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~315 kcal

Mardin usulü soğanlı mercimekli bulgur, yeşil mercimek, iri bulgur ve baharatlı soğan tek tencerede doyurucu bir pilava dönüşür.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 2 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Sumak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 15 dakika yarım yumuşayana kadar haşlayın.
2. Soğanları zeytinyağında 8 dakika tatlanana kadar kavurun.
3. Bulgur, mercimek, pul biber, sumak ve tuzu tencereye ekleyin.
4. Sıcak suyu koyup 16-18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Pilavı 10 dakika demlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği yarıdırı bırakarak bulgurla ikinci pişirmede dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten