

Pastırma Mercimek Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

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

Yapılış

1. Mercimeği ayrı tencerede 10 dakika haşlayın.
2. Soğanı kavurup bulgur ve mercimeği ekleyin.
3. Pastırma ve pilavı 2 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pastırma son 5 dakikada eklemek baharatın bertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.