

Sucuklu Mercimek Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~314 kcal

Açılış 7/10

Kayseri usulü sucuklu mercimek pilavı yeşil mercimeği sucuk ve pirinçle buluşturarak tok, baharatlı ve pratik bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 120 gr Sucuk
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan ince doğrayıp sucuğu yarım ay dilimleyin.
- Soğan ve sucuğu tencerede 5 dakika çevirerek yağın karışmasını sağlayın.
- Pirinci ekleyip 2 dakika kavurun, haşlanmış mercimeği katın.
- Suyu ilave edin, pilavın su oranını 1:1.5 olarak ayarlayın ve 15-18 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika demlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sucukları önce 4 dakika çevirip yağın rakmasını sağlayarak pilava güçlü bir taban verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt kaşığı ve bol maydanozla birlikte 11 dakikada sunun.