

# Tereyağlı Yeşil Mercimekli İç Pilav

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~282 kcal

Osmaniye usulü tereyağlı yeşil mercimekli iç pilav, pirinci mercimek ve tereyağlı buluşturarak tane tane, tok ve sade bir ana yemek çıkarır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Pirinci 1 litre suya 15 dakika bekletin.
- Tereyağındaki pirinci kısaca kavurup mercimeği ekleyin.
- Sıcak suyu ilave edip pilav karıştırın.
- Pilav kısaca 15-17 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği önceden diri haşlamak pilavda tane formunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt