

Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 7/10

Kirşehir usulü yeşil mercimekli bulgur pilavı haşlanmış mercimeği iri bulgurla buluşturarak tane tane, tok ve günlük sofraya uygun bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan ve salçayı 4 dakika çevirin.
- Bulgur ve suyu ekleyin.
- Mercimekle birlikte 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakarak pilav içinde ezilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Salçayı dilimleri ve közlenmiş biberle, üstüne bir kaşık tereyağ gezdirerek tamamlayın.

Alerjenler

Gluten