



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mercimekli Bulgur Pilavı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (bulgur).

Servis Önerisi:

Turşu ve ayranla servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- Yemeklik soğanı yağda yumuşatın

2. Salçayı açın:

- Salçayı ekleyip kokusu çıkana dek çevirin

3. Birleştirin:

- Bulgur, mercimek ve sıcak suyu ekleyin

4. Pişirin:

- Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin

>> **İpucu:** Mercimeği dağılmayacak kadar haşlayın.

Kiraz'ın
Mutfağı