

Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Haşlanmış mercimeği süzüp hazır edin. Soğanı küçük doğrayın; bulgur, salça, kimyon ve sıcak suyu ölçün.

Servis Önerisi:

Pilavı dinlendirdikten sonra çatalla havalandırıp sıcak servis edin. Yanına cacık veya sade yoğurt yakışır.

Yapılışı:

1. Soğan ve salçayı kavurun:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın; salçayı ekleyip çiğ kokusu çıkana kadar kavurun.
- Kimyon ve karabiberi karıştırın.

2. Bulguru ekleyin:

- Bulguru tencereye alıp salçalı yağla kaplanana kadar karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sıcak suyu ve tuzu ekleyip kaynama noktasına getirin.

3. Bulguru pişirin:

- Kapağı kapatıp kısık ateşte bulgur suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişmenin son bölümünde haşlanmış mercimeği ekleyip ezmeden karıştırın.

4. Dinlendirin:

- Bulgur yumuşadığında ocağı kapatıp kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Çatalla havalandırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur taneleri yumuşamış fakat diri kalmalı; mercimekler dağılmamalıdır. Bulgur sert kaldıysa birkaç kaşık sıcak su ekleyip kapağı kapalı kısa süre daha pişirin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Mercimeği önceden haşlayıp süzün; pilav pişerken ezilmemesi için tencereye son bölümde ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı