MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

2 Bardak Bulgur

1 Soğan

1 çay bardağı Yeşil Mercimek

4 Bardak su (et yada tavuk suyu)

2 yemek kaşığı tereyağ

Tuz, Kara Biber  
  
Yapılışı:  
  
Mercimeği ayıklayıp yıkayıp bol suda haşlayın. Siyah suyunu döküp, bekletin.

Diğer tarafta tencereye yağı ve doğranmış soğanı koyup soğanları hafifçe kavurun. Dört bardak suyu ya da etsuyunu ekleyip kaynatın. Kaynamakta olan suya mercimeği ve bulguru koyup kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. On, onbeş dakika

demlendikten sonra karıştırıp servis yapın.

Sıcakken Servis Yapın.