Плов из Пшеничной Крупы и Чечевицы

Müceddere

1 стакан пшеничной крупы
1 стакан зелёной чечевицы
4 средних репч.лука
15 стол.ложек оливк.масла
2,5 чайн.ложки соли
1 стакан воды

Лук порезать полукольцами,обжарить на оливк.масле до золотистого цвета,не закрывая крышкой.(минимум 30минут.)
Пшен.крупу перебрать,промыть и замочить на 30минут в горячей воде,залив воду на палец выше уровня крупы.
К луку добавить пшен.крупу и поджарить вместе с луком ещё 10минут.
Добавить варёную чечевицу,соль и 1стакан воды.Готовить 10минут на среднем огне.
Снять с огня,накрыть бумажн.полотенцем,закрыть крышкой и дать настояться 20минут.
Подавать тёплым или холодным.

Это национальное блюдо Турецкого города Килис.