



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Müceddərə

Müceddərə



1 Stəkanı pilavlıq bulgur
1 Stəkanı yaşıl mərcimək
4 Ədəd orta boy quru soğan
15 Yemək qaşığı zeytinyağı
2,5 Şəkər qaşığı duz
1 Stəkanı su

- # Soğan yarım xalka şəklində doğranır, zeytin yağda soğanlar qəhvə rəngi, rəng alana qədər qapaqsız qovrulur, (ən az yarım saat)
- # Bulgur ayıqlanır, yuyulur, dərin bir qaba qoyulur, üzəri 1 barmaq keçənə qədər isti suda yarım saat gözlənilir.
- # Qovrulan soğanın üzərinə, yaşladılmış bulgur əlavə olunur, 10 dəqiqə bərabər qovrulur.
- # Üzərinə xaşalmış yaşıl mərcimək, duz və 1 stəkanı su qoyulur. Fırın orta alovda 10 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan alan kimi, qapaqla məcməyiyyə arasına kağız dəsmal qoyulur, ən az 20 dəqiqə dəmləndirilir
- # İliq ya da soyuq servis yapılır.

Not: Müceddərə Kilis'in ənəvi pilavıdır.