MÜCEDDERE



1 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı yeşil mercimek
4 Adet orta boy kuru soğan
15 Çorba kaşığı zeytinyağı
2,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı su

Soğan yarım halka şeklinde doğranır, zeytin yağda soğanlar kahverengi, renk alana kadar kapaksız kavrulur.(en az yarım saat.)
Bulgur ayıklanır, yıkanır, çukur bir kaba konur, üzeri 1 parmak geçene kadar sıcak suda yarım saat bekletilir.
Kavrulan soğanın üzerine, ıslatılmış bulgur eklenir, 10 dakika birlikte kavrulur.
Üzerine haşlanmış yeşil mercimek, tuz ve 1 su bardağı su konur. Ocak orta ateşte 10 dakika pişirilir.
Ocaktan alınca, kapakla tencere arasına kağıt havlu konur, en az 20 dakika demlendirilir.
Ilık ya da soğuk servis yapılır.

Not: Müceddere Kilis'in geleneksel pilavıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 276 | Adı: Müceddere | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:47