



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.