

רכיבים:

1½ כוס עדשים ירוקות, שטופות
1 כוס בורגול עבה, שטוף
1 בצל גדול, קצוץ
מעט שמן זית
מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הבורגול לקערה ומכסים במים פושרים למשך 15 דקות.
2. מחממים בסיר הבישול את שמן הזית ומטגנים את הבצל עד שהוא משחים (שימו לב שלא יישרף).
3. מוסיפים את העדשים לסיר, מערבבים היטב ומוסיפים מים עד לכיסוי ועוד חצי כוס ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים את הלהבה ומתבלים.
5. מוסיפים את הבורגול, מערבבים היטב. (הבורגול מקבל את צבע המים החומים).