ANTEPFISTIKLI FİRİK PİLAVI

https://www.elele.com.tr

1 soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı firik bulguru
1 çay bardağı file Antep fıstığı
Tuz
Karabiber
4 su bardağı sıcak su
1 rendelenmiş limon kabuğu

Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Biber salçası ve firik bulgurunu ilave edip 4-5 dakika daha kavurun. File Antep fıstığı, tuz, baharatlar ve sıcak suyu ilave edip yüksek ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra altını kısıp pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Rendelenmiş limon kabuğu ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129615 • adı:Antepfıstıklı Firik Pilavı • gönderen:gato • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:40