



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı firik bulguru
10 g kıyma
1 kg parça et
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Badem
Çam fıstığı
Tuz
Karabiber
Karışık baharatlar

Eti, tuz ve karabiber eklediğiniz suda haşlayın. Haşlanan etin suyunu kullanarak pirinç pilavını pişirin. Başka bir tencerede firik pilavını da yine et suyu kullanarak pişirin. Pişerken içine zeytinyağı ekleyin. Kıyma ile beraber çam fıstığını ve bademi kavurun. Daha sonra büyük bir kayık tabağa firik pilavıyla pirinç pilavını, üstüne haşladığınız parça etleri ve en üstüne de kıymayı koyarak servis yapın.

