



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

2 su bardağı firik
1 su bardağı pilavlık bulgur
2 baş orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
250 gr kuzu kuşbaşı
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağ konur. Üzerine et ve soğan atılır. Harlı ateşte et suyunu bırakıp, çekene dek pişirilir. Yıkamış firik ve bulgur birlikte atılır. Birkaç kez çevrildikten sonra, tuz, karabiber ve su katılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak, orta ateşte 15-20 dakika pişirilir.