



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOHUTLU FIRİK PİLAVI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuşbaşı yağsız et - 50gr.

Nohut - 20 gr.

Firik -100 gr.

Sadeya  - 10 gr.

Karabiber - 2 gr.

Tuz - 3 gr.

Nohut kolay pişmesi için bir gece öncesinden ıslatılır. Ertesi gün nohutlar ve etler ayrı tencereelerde yumuşayınca kadar haşlanır. Ayrı bir tencereye sadeya  konularak haşlanan etler burada pembeleşinceye kadar kavrularak farklı ta ba a alınır. Ayıklanmış firik sadeya la kavrulur, et suyu ilave edilir. Su kaynayınca nohut, karabiber ve tuz eklenerek nohut iyice pişirilir. Piřtikten sonra altı kapatılarak demlenmeye firikler üzerine etlerserilerekvebostana eşliğinde servis edilir.

