



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. kemiksiz koyun eti (yağsız parça),
1 kâse pilâvlık bulgur,
1 kâse firik,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1 yemek kaşığı domates salçası,
Karabiber ve tuz,
1 su bardağı nohut
zeytinyağı

Koyun eti bir tencereye konur, yıkanır, üstünü örtecek kadar suyla ateşe konur. Köpükleri üstüne birikince (kaynamaya başlarken) alınır. Tuz atılır. Akşamdan ıslatılmış nohutlar, domates ve biber salçası, karabiber ilâve edilir. Etler yumuşayıp yenecek hale gelince süzülür. Suyuna ayıklanmış bulgur ve firik atılır ve pişirilir (üstünü iki parmak geçecek kadar suyu olmalıdır). Suyunu çekip biraz demlendikten sonra yağı gezdirilir (bir çay bardağı). Nohutları karıştırılır. Etler kızgın yağ konulmuş tavaya atılarak her tarafları nar gibi kızartılır. Pilâv servis tabağına alınır. Üstü kızartılmış etlerle kapatılır. Turp - tere - çoban salata ayran gibi şeylerle servis edilir.

