



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK PİLAVI

250 gr kuzu kuşbaşı
1 soğan
1 su bardağı firik (yemeklik kırık buğday)
1 su bardağı pirinç
4 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber

Soğanı soyup küp küp doğrayın. Kuşbaşı eti bir tencereye alın, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Sulandırılmış salça, tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. 4 su bardağı sıcak su ilave edip bir taşım kaynatın.

Haşlanmış nohudu ekleyin. Firik, pirinç ve tereyağını ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp 5 dakika kadar dinlendirin.

Pilavı tahta bir kaşıkla harmanlayın. Kiraz domates, ceviz ve kayısı ile süsleyin. Sıcak servis yapın.

[ML® Firikli Pilav için tıklayın](#)