FİRİK PİLAVI

500 gr kuzu kuşbaşı
1 büyük soğan
250 gr firik
250 gr pilavlık bulgur
4 su bardağı sıcak su
150 gr tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber

Soğanı temizleyip küp küp doğrayın. Kuşbaşı eti tencereye alın, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. 4 su bardağı sıcak su ilave edip bir taşım kaynatın.
Haşlanmış nohudu ekleyin. Firik ve pilavlık bulguru ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin. Tereyağını kızdırıp karabiber ekleyin ve pilavın üzerine gezdirin. Tahta kaşıkla yavaşça karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "esila doğan" tarafından gönderildi. 16.05.2017

© lezzetler.com tarif no:9204 • adı:Firik pilavı • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:36