FİRİK PİLAVI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı firik
4 bardak su
½ su bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Tencereye yağ konulup ısıtılır. Ayıklanıp yıkanan firik içine dökülerek biraz kavrulur, üzerine dört bardak su ilave edilir. Tuz, karabiber konularak pişirilip dinlendirildikten sonra sıcak servis yapılır. Koruk salatası veya bostanayla yenilir.



© lezzetler.com tarif no:130272 • adı:Firik Pilavı (Şanlıurfa) • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:03