FİRİKLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 su bardağı frik
Yarım su bardağı iri bulgur
Yarım su bardağı nohut
Yeteri kadar et veya tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Nohut bir gece önceden ıslatılarak haşlanır. Sıcak tavuk veya et suyu geniş bir tencereye konur. Kaynadıktan sonra tuz, karabiber ve frik eklenir. Friğin pişmesine yakın içine bulgur atılır. Suyunu çekmeye yakın nohut eklenir. Suyunu çektirinceye kadar pişirilir ve ateşten alınır. Üzerine hafi f yakılan tereyağı gezdirilerek dinlenmeye bırakılır. Arzu eden içine tavuk veya kırmızı ette ekleyebilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Firik buğdayın başak haline geldiğinde sararmadan tanelerinin çıkartılması ile elde edilir.



© lezzetler.com tarif no:104401 • adı:Firikli Aş (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:50