



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMALI FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1½ kg kemikli kuzu kol ve kaburgası
2 bardak firik
1 bardak bulgur
½ bardak nohut
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1½ tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Nohudu gecedan ıslatın.

Etı yıkayın, büyüklüğüne uygun bir tencereye koyun.

Etin üstünü geçene kadar su ekleyin ve orta ateşte kapağı yarı kapalı olarak pişmeye bırakın.

Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri alın.

Köpükleri temizledikten sonra gecedan ıslanmış nohut ve tuzu ekleyin.

Etin yumuşamasına göre 2-3 saat kısık ateşte pişirin.

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılıncaya kadar bekleyin.

Pişen etin suyunu pilav tenceresine süzün.

Etı kevgir yardımı ile yağlı kısmı üste gelecek şekilde fırın tepsisine alın.

Yoğurt ile sadeyağın yarısını karıştırın ve etin bütün yüzeyine sürün.

Önceden ısıtılmış kızgın fırında (200 derece) yaklaşık yarım saat kızartın.

Tencerede kalan et suyunu ölçün.

Bulgur ve firiki karıştırın ve su kaldırma kapasitesine göre 6 bardak et suyu olması gerekir.

Tenceredeki et suyunu kaynatın, pişmiş olan nohutları ve bulgur firik karışımını ekleyin.

Kısık ateşte 10-15 dakika kadar pişirin.

Pilav göz göz olup bütün suyunu çekince üstüne kalan 1 yemek kaşığı sadeyağını kızdırıp ilâve edin.

Kapağın altına temiz bir bez veya kâğıt havlu yerleştirerek yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirin.

Pilavı servis tabağına alın ve üstüne fırında kızaran eti yerleştirin.

Parça et kullandıysanız etleri pilavı kaplayacak gibi dizin.

Karabiber ekerek servis yapın.

Not: Firik; buğday başaklarının sararmadan önce henüz yeşil iken ateşte tütülenip temizlenmiş, kırılmış halidir. Arzu edenler firik-bulgur orantısını kendine göre değiştirebilir. Bu pilava aslında nohut konulmaz, çünkü firiğin tadını etkiler. Ama sevenler bir çay bardağı nohut ilâve edebilir.

