KAYISILI KUZU ETLİ FİRİK PİLAVI

500 gram kemiksiz kuzu eti
1 adet soğan
6 adet kuru kayısı
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı firik
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber ve yeterince su

Etleri bir tencereye alıp içine kayısı ve yarım ay şeklinde doğranmış soğanla 5 dakika kadar pişirin. Daha sonra üzerine salça, tereyağı ekleyip, 2 su bardağı su koyup etleri pişinceye kadar 35 dakika pişirin. Pişen etleri tencereden alıp kalan suyunun içine de firik ve bulguru ilave edip, etin suyu ile pilavı pişin. Su az gelirse bir miktar ilave edin. Eti tekrar tavada zeytinyağında 5 dakika daha pişirip firik pilavının yanında ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:97257 • adı:Kayısılı Kuzu Etli Firik Pilavı • gönderen:hülagü dinç • indirme tarihi:08.05.2024 - 22:05