



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI FIRIK PİLAVI (GAZİANTEP)

2 su bardağı firik
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1 ay bardağı sıvıyağ
300 gr kıyma
2 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber

Kıyma sıvıyağda suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Sonra ince kıyılmış soğan katılır. Soğan yumuşayınca bulgur ve firik aynı anda eklenir. Tuz ve biber katılır. 5 su bardağı su dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sonra eritilmiş tereyağı gezdirilir, karıştırılır. 10 dakika sonra servise sunulur.