



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖRÜLCELİ FİRİK PİLAVI

- 2 su bardağı firik
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 1 su bardağı kuru börülce (haşlanmış)
- 3 su bardağı (600 ml) su
- 3 yemek kaşığı Sana margarin
- 1 adet domates (doğranmış)
- 1 adet kuru soğan(doğranmış)
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- ½ demet derotu
- 3-4 adet taze soğan (kıyılmış)
- Çekilmiş karabiber

Tencerede Sana margarinini kızdırıp içine doğranmış soğanı koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine yıkanmış ve çok iyi ayıklanmış firığı ilave edip kavurmaya devam edin.

Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ve doğranmış domatesleri ekleyip karıştırın.

En son olarak içine haşlanmış börülceleri, kırmızı pul biberi, kekiği, naneyi, kıyılmış dereotunu ve taze soğanları, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.

Demlenen pilavı karıştırıp havalandırarak sıcak olarak servis edin.

