



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

1 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı firik
500 gram kuşbaşı et
1 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
6 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Eti tencereye alıp sürekli karıştırarak kavurun.
Etler suyunu çekince yağı ve ince ince doğranmış soğanları ekleyin.
Daha sonra firik ve bulguru da ekleyip kavurmaya devam edin.
Salçayı, baharatları ve tuzu da ekleyip karıştırın.
Suyunu da ilave edip pişmeye bırakın.
Pilavınız suyunu çekince altını kapatıp içine tereyağını ekleyin ve karıştırın.
Yaklaşık 30 dakika demlendirip servis edebilirsiniz.

