



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı firik bulguru
1/2 su bardağı normal bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
2-3 diş sarımsak
1 adet yeşil biber (isteğe bağlı)
1 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası veya biber salçası
2-3 su bardağı tavuk veya et suyu (isteğe bağlı su da kullanılabilir)
Tuz ve karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)
Bir tutam taze nane veya maydanoz (süsleme için)

İşe, soğanı ince ince doğrayarak başlayın.
Sarımsakları ezerek hazırlayın ve domatesi küp küp doğrayın.
Biber kullanacaksanız onu da ince ince doğrayın.
Orta boy bir tencereye tereyağı veya zeytinyağını ekleyin.
Yağ eriyip ısındıktan sonra ince doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.
Soğanların rengi döndüğünde, ezilmiş sarımsakları ekleyin ve kısa bir süre daha kavurun.
Soğan ve sarımsaklar güzelce kavrulduktan sonra, salçayı ekleyin ve kokusu çıkana kadar karıştırarak kavurmaya devam edin.
Ardından küp doğranmış domatesleri ekleyin ve domatesler suyunu salıp yumuşayana kadar pişirin.
Tencereye firik bulgurunu ve normal bulguru ekleyin.
Birkaç dakika boyunca karıştırarak kavurun.
Tavuk suyu veya et suyunu ekleyin; tercihe göre sadece su da kullanabilirsiniz.
Sıvıyı ekledikten sonra tuz ve baharatları da ilave edin.
Pilavın su miktarını bulgurların su çekme oranına göre ayarlamayı unutmayın; firik bulguru normal bulgura göre biraz daha fazla su çekebilir.
Tencerenin kapağını kapatın ve pilavı kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika, suyu tamamen çekene kadar pişirin.
Bulgurlar yumuşadığında pilavınız hazırdır.
Ocağı kapatın ve pilavın kapağını açmadan 5-10 dakika dinlenmeye bırakın.
Pilavı karıştırarak servis edilecek hale getirin.
Üzerine ince doğranmış taze nane veya maydanoz serpiştirerek sunum yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180755 • adi:Etlil Firik Pilavı (Gaziantep) • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:40