



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

500 gr kuzu kuşbaşı
5 soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı firik bulguru
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı haşlanmış nohut
3.5 su bardağı su
50 gr margarin
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup kıyın. Bulgurları bol suyla yıkayıp süzün.

Etleri tencerede tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak kavurun. Etler suyunu çekinceye kadar pişirin. 1 bardak sıcak su ekleyip kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin.

Et suyunu çekince kıyılmış soğan, 1 yemek kaşığı ılık su ile sulandırılmış salça ve margarini ekleyin. 10 dakika pişirin. Haşlanmış nohutları ve bulgurları ilave edin. Kaynar suyu ekleyin. Kaynatıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tencerenin kapağını açmadan 15 dakika demlenmeye bırakın. Servis tabaklarına paylaşın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.11.2024