



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ETLİ FİRİK PİLAVI

Anadolujet Magazin

1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı firik (henüz yeşilken hasat edilmiş buğday taneleri)  
100 gr kıyma  
1 kg parça et  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Badem  
Çamfıstığı  
Tuz  
Karabiber

Parça etleri, tuz ve karabiber ile suda haşlayın. Pirinç pilavını haşlanan etin suyu ile pişirin. Bir başka tencerede firik pilavını da yine az et suyu kullanarak kısık ateşte pişirin, pişerken içine bir kaşık zeytinyağı ekleyin. Kıyma ile beraber çamfıstıklarını ve bademleri kavurun. Daha sonra oldukça büyük bir kayık tabağa önce firik pilavını, üzerine pirinç pilavını ve onun üstüne de parça etleri ve en üstüne de kavrulmuş kıymayı döşeyerek servis yapın.

