



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ FIRIK PİLAVI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

2 su bardağı pirinç

2 su bardağı firik

100 gram kıyma

1 kg parça et

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Badem

Çam fıstığı

Tuz

Karabiber

Arzuya bağlı karışık baharat

HAZIRLANIŞI:

Eti, tuz ve karabiber eklediğiniz suda haşlayın. Pirinç pilavını, haşlanan etin suyunu kullanarak pişirin. Başka bir tencerede firik pilavını yine et suyu kullanarak pişirin. Pişerken içine zeytinyağı ekleyin. Kıyma ile beraber, çam fıstığı ve bademi kavurun. Daha sonra büyük kayık tabağına önce firik pilavını, üstüne pirinç pilavını, parça eti ve en üstüne de kıymayı ekleyin. Ayrın, yoğurt veya çoban salatasıyla servis edin.

Not: Firik pilavı, az suda ve kısık ateşte pişirilmelidir. Gertel olarak firik pilavı içine bulgur da eklenebilir.

[ML® Firikli Pilav için tıklayın](#)