ETLİ NOHUTLU SARIMSAKLI FİRİK PİLAVI

Ülker Toker

200 gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı firik
1 çay bardağı iri bulgur
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
5 diş sarımsak
Tuz

Tencerede etler zeytinyağı ile kavrulur. İçerisine 3 su bardağı su konarak düdüklüde pişirilir. Pilav tenceresinde tereyağ eritilir, içerisine yıkanan firik ve bulgur kavrulur. Nohut ve etler de konarak kavurmaya devam edilir. Alacağı kadar et suyu ilave edilir, pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın 5-6 diş sarımsak tuzla ezilir, pilava ilave edilir. Dinlendirilen pilav servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:118701 • adı:Etli Nohutlu Sarımsaklı Firik Pilavı • gönderen:hicran selin • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:38