FİRİK PİLAVI

50 gr margarin
500 gr kuzu kuşbaşı
5 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı firik bulguru
1 su bardağı pilavlık bulgur
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı 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 iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Et suyunu çekince kıyılmış soğanlar, 1 çorba kaşığı ılık su ile sulandırılmış salça ve margarini ekleyin. 10 dakika daha pişirin.Bulgurları ilave edin. Kaynar suyuda ekleyin. Bir taşım kaynatıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin.
Ocaktan alıp tencerenin kapağını açmadan 15 dakika kadar demlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:100669 • adı:Firik Pilavı • gönderen:serinsu • indirme tarihi:07.05.2024 - 16:39