



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

1 su bardağı Firik
1 su bardağı başbaşı bulgur
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı kaynar su
2 çay kaşığı tuz
Servis Önerimiz:
Peynir
Ceviz

Yayvan bir tencereye zeytinyağı koyun.
Yağ eriyince bulguru, firiği ilave edin ve 2-3 dakika kavurun.
Tereyağını ekleyin. Suyu ve tuzu ekleyin.
Kapağını örtün ve 20 dakika kısık ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.
15 dakika dinlendirdikten sonra Firik Pilavınızı Peynir ve cevizi bir kaptaki karıştırıp pilavınızın üzerine ekleyerek servis edebiliriz.

