



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FÄ°RÄ°K PÄ°LAVI (GAZÄ°ANTEP)

Gaziantep Ä° Emniyet MÄ¼dÄ¼rlÄ¼Ä¼Ä¼

1 kg. kemiksiz koyun eti (yaÄ¼sÄ¼z parÄ¼sa),  
1 kÄ¼se pilÄ¼vÄ¼k bulgur,  
1 kÄ¼se firik,  
1 yemek kaÄ¼Ä¼Ä¼ biber salÄ¼sasÄ¼,  
1 yemek kaÄ¼Ä¼Ä¼ domates salÄ¼sasÄ¼,  
Karabiber ve tuz,  
1 su bardaÄ¼Ä¼ nohut  
zeytinyaÄ¼Ä¼

Koyun eti bir tencereye konur, yÄ¼kanÄ¼r, Ä¼stÄ¼nÄ¼ Ä¼rtecek kadar suyla ateÄ¼ye konur. KÄ¼pÄ¼kleri Ä¼stÄ¼ne birikince (kaynamaya baÄ¼larken) alÄ¼nÄ¼r. Tuz atÄ¼lÄ¼r. AkÄ¼yandan Ä¼slatÄ¼lmÄ¼Ä¼ nohutlar, domates ve biber salÄ¼sasÄ¼, karabiber ilÄ¼ve edilir. Etler yumuÄ¼yayÄ¼p yenecek hale gelince sÄ¼zÄ¼lÄ¼r. Suyuna ayÄ¼klanmÄ¼Ä¼ bulgur ve firik atÄ¼lÄ¼r ve piÄ¼yirilir (Ä¼stÄ¼nÄ¼ iki parmak geÄ¼secek kadar suyu olmalÄ¼dÄ¼r). Suyunu Ä¼şekip biraz demlendikten sonra yaÄ¼Ä¼ gezdinirilir (bir Ä¼şay bardaÄ¼Ä¼). NohutlarÄ¼ karÄ¼Ä¼tÄ¼rÄ¼lÄ¼r. Etler kÄ¼zgÄ¼n yaÄ¼ konulmuÄ¼ tavaya atÄ¼larak her taraflarÄ¼ nar gibi kÄ¼zartÄ¼lÄ¼r. PilÄ¼v servis tabaÄ¼Ä¼na alÄ¼nÄ¼r. Ä¼stÄ¼ kÄ¼zartÄ¼lmÄ¼Ä¼ etlerle kapatÄ¼lÄ¼r. Turp - tere - Ä¼şoban salata ayran gibi Ä¼eylerle servis edilir.

