



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİRİK PİLAVI

200 gr tereyağı
300 gr kuzu kuşbaşı
3 soğan
4 su bardağı su
250 gr haşlanmış nohut
250 gr bulgur
600 gr firik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı salça
Tuz

Bulguru yıkayıp süzün. Firiği ayıklayın. Soğanları ince ince doğrayın. Tereyağını tencerede eritin. Etleri ilave edip kavurun. Suyunu salıp çekince soğanları ilave edin. Pembeleşinceye kadar kavurun. Suyu ekleyip kaynatın. Etler hafif yumuşayınca nohut, bulgur, firik, karabiber, kırmızıbiber ve salçayı ilave edip iyice karıştırarak pişirin. Ateşten alıp 10-12 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Firikli Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 17.08.2015