FİRİK PİLAVI (KİLİS)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 kg veya 500 gr kemikli Et (isteğe göre)
1 su bardağı Nohut
2 su bardağı Firik
1 su bardağı Bulgur
100 gr Sadeyağ veya Tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı
Pulbiber

Nohutlar akşamdan veya bir iki saat evelden bir tencereye alınır ve üzerine bolca su eklenerek ıslatılır. Kemikli et yıkanır nohudun suyu dökülüp yıkanır ve yeterince su ile düdüklü tencerede kaynamaya bırakılır. Fakat kaynamaya başlamadan üzerinde biriken köpükler kevgirle bir tabağa alınıp atılır. Sonra düdüklünün ağzı kapatılır, düdüğü yukarı çıkınca ocağın altı kısılarak 30 dakika pişirilir(herkesin tenceresine göre bu süre değişe bilir) . Tencere ocaktan alınır ve düdüğün inmesi beklenilir. Düdüklü tencerenin mandalı kontrol edilir, kapak açılmadan içindeki basıncın ve havanın bitmiş ve çıkmış olması gereklidir. Kemikli et içinden alınarak kemiklerden ayrılır ve irice parçalara ayrılır. Nohut et suyundan süzülerek bir tabağa alınır. Et suyu süzgeçten geçirilir ve içinde kemik kırıntısı olmamasına dikkat edilir. Daha sonra firik eğer taşlı ise geniş iki kab yardımı ile bol su işine alınarak önce birinci kapta elle karıştırılarak yıkanır üzerine çıkan saplar giderilir. Sonrada bir kaptan diğer kapa yavaş yavaş suyu ile birlikte aktarılarak tencerenin dibine taşların çökmesi sağlanır bu işlem birkaç defa tekrarlanır enson da taşlar atılır Pilavın yapılacağı tencereye yaklaşık 8 su bardağı su ve et suyu karışık olarak konulur(4 et suyu, 4 su) ve kaynamaya alınır. Kaynayınca işine yıkanmış firik, bulgur ve daha evelden haşlanmış nohut eklenir. Tuz ve kırmızı pulbiber ilavesi ile önce hızlı ateşte sonrada kısık ateşte suyunu çekene kadar, firik yumuşayana kadar pişirilir. (Firiğin suyunu ayarlamak belki zor olabilir her firik aynı pirinç gibi ayrı su çekme kapasitesi vardır, daha az su konulup eksildikçe kaynar su eklemek belkide firik pilavını ayarlamaya yardımcı olacaktır veya firik pişmiş ve hala içinde suyu olunca ağzı açık olarak pişirmek suyunun daha çabuk buharlaşıp yok olmasını sağlayacaktır.) Firik pilavı pişince, 50 gr tereyağı tavaya alınır ısıtılıp içine karabiber eklenerek hafif kızartılarak pilavın üzerine aktarılır ve pilavın kapağı kapatılarak dinlendirilir. (Tüm bulgur yemeklerinde olduğu gibi bulgurlu pilavlar çok dinlendirilmez.)(Büyüklerimizin bir sözü vardır,?Bulguru pişir yut(ye), Pilavı pişir unut) Tavaya geride kalan 50 gr yağ ve etler alınır, tuz ve karabiber eklenerek kavrulur ve tabağa aldığınız Firik pilavının üzerine etler alınarak servis yapılır. Yanında nefis marul salatası ve buz gibi ayranla ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:117076 • adı:Firik Pilavı (Kilis) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:30