



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK PİLAVI (KİLİS)

Fatma Yıldız

Koyun eti haşlanır, firik eklenir.

Firik pişip pilav haline gelince koyun sadeyağı eklenip ateşten alınır.

Mutlaka koyun yağı (sadeyağ) ile yapılan firik köyde eski buğday ve koyun yağı kalmadığı için artık, istendiğinde biraz daha farklı bir yöntemle yapılıyor: Et haşlanır, firik eklenir. Pişince diğer yanda zeytinyağı ile kavru lan et pilavın üzerine döşenir.

Musabeyli'nin Hüseyinoğlu köyünde ise bu, biraz farklı bir tarifte yapılmakta. Buna göre ilkin et haşlanıp testlere dolduruluyor. firik yıkanıp az bulgurla karıştırılıyor. Oran 5 firik, 1 bulgur olmalıdır. Haşlanmış nohut şimdiler de şehriye de ekleniyor. Et suyunda pilav gibi pişiriliyor. Pişmesine yakın karabiberli kızdırılmış tereyağı dökülüp karıştırılıyor.

Polatbey köyünde ise yine et suyunda yapılan firığın şehriyesi zeytinyağında kızartılarak ekleniyor, önceden yarı pişirilmiş firik ve bulgur karışımına aktarılıyor. Bu pilavda nohut kullanılmıyor.

Bulgur kullanılmasının nedeni pilavın kendisini toparlaması, sulu kalmamasıdır.

