



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK PİLAVI

250 gram kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yeteri kadar sıcak su
1 su bardağı haşlanmış nohut
500 gram firik
1 su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Kuşbaşı kuzu etini sıvıyağda soteleyin. Yemeklik doğranmış soğan ve biber salçasını ilave edip, üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Etler yumuşayana dek pişirin. Haşlanmış nohut ve firığı ilave edip, karıştırın. Bulgur ve tuzu ekleyip, yeniden üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Kaynamaya başladığında ocağın altını kapatıp demlendirin. Tencereyi ocaktan alıp, üzerine tereyağında kızdırılmış karabiber ve pulbiberi gezdirerek servis yapın.

Firik: Açık yeşil renkli, is kokulu bir bulgur çeşidi olan firik, Gaziantep Mutfağı'nda sıkça kullanılır. Buğday başağı tazeleyen alınıp sazlıkların arasına yerleştirilir. Sazlar biraz yakılıp, başaklar is kokusu ile tütsülenir.

