FİRİK PİLAVI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1.2 litre et suyu veya su
300 g firik
150 g pilavlık bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
90 g tereyağı veya sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber

Et suyunu bir tencerede kaynatın.
Kaynamaya başlayınca önce firiği koyun. 10-15 dakika pişirin.
Daha sonra bol suda yıkanıp süzülmüş bulguru ve tuzunu ilâve edin.
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Yağı tavada kızdırıp eritin.
Firik pilavı suyunu çekince üstüne yağı gezdirin. Ocaktan alın.
Kapağın altına temiz bir pamuklu bez veya kâğıt havlu yerleştirerek yaklaşık 15 dakika kadar dinlendirin.
Pilavı servis tabağına alın ve karabiber ekerek servis yapın.

Not: Firik, dünya şeflerinin keşfetmesi gereken Mezopotamya Ovası'na ait çok özgün bir lezzettir. Tarlada henüz sararmamış yeşil buğdayın ateşte tütsülenip kabuklarından temizlenmesiyle elde edilir. Kabukları yakılarak yapıldığı için yoğun bir is tadı taşır. Bu yüzden pilavlarda çoğunlukla bulgurla harmanlanarak kullanılır. Aksi takdirde tadı çok baskın ve hazmı zor olur. Arzu edenler firik ve bulgur oranını kendi tercihine göre değiştirebilir.

© lezzetler.com tarif no:172537 • adı:Firik Pilavı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:32