



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FİRİK PİLAVI

Malzeme:

100 gr kuzu but
45 gram Teremyağ
1 çay bardağı firik bulguru
1,5 çay bardağı Bizim Pilavlık Bulgur
7-8 adet arpacık soğan
5-6 diş sarımsak
2 adet çarliston biber
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı Bizim Baldo Pirinç
1 çay bardağı antepfıstığı
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
Karabiber
1 su bardağı Bizim Nohut

Nohutları bir gece önceden suda beklettikten sonra bol suyla yıkayıp süzün. Geniş bir tencereye aktarıp yumuşayuncaya kadar haşlayın. Pirinci sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bekletip süzün. Kuzu budunu kuşbaşı doğrayın. Çarliston biberleri yıkayıp çekirdeklerini temizleyerek incecik kıyın. Antepfıstıklarını sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Bulgurları bol suyla yıkayıp süzün. Arpacık soğanları soyup kıyın. Sarımsakları da soyup çok ince zar şeklinde doğrayın. Pilav tenceresinde Teremyağı kızdırarak etleri kavurun. Daha sonra sırasıyla firik, bulgur, kıyılmış soğanlar, sarımsaklar ve kıyılmış çarliston biberleri ilave ederek kavurmaya devam edin. 1 çorba kaşığı su ile inceltilmiş domates salçası, pirinçler ve antepfıstıklarını ekledikten sonra en son haşlanmış nohutlar ile 1 bardak sıcak suda eritilmiş tavuk bulyon ilave edin. Karabiber ile tatlandırarak karıştırın. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşi iyice kısın. Pilav suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

[ML® Firikli Pilav için tıklayın](#)