



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
6 Su Bardağı su
3 Adet soğan
1 Su Bardağı pilavlık bulgur
2 Su Bardağı firik bulgur
2 Çorba Kaşığı domates salçası
250 gr kavurma kıyma
1 Su Bardağı haşlanmış nohut

Tencerenin içine 2 yemek kaşığı margarini alın.Küp, küp doğranmış soğanları bu yağda soteleyin.Üstüne kıyma kavurmasını ekleyin.Ve karıştırmaya devam edin. Frig bulguru ve pilavlık bulguru da tencereye alın malzeme tamamen karıştıktan sonra domates salçasını da ekleyin, bir iki karıştırıp nohutunu da ilave edin.En son olarakta 6 su bardağı sıcak su ve tuzunu da koyup kapağını kapatıp suyunu çekene dek pişirin.45 dakika dinlendirip servis yapın.