



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİRİK PİLAVI

Dilek Çakmak

- 1 bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 su bardağı firik
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 300 gr. kuşbaşı kuzu eti
- 6 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 paket Maggi Fırında Arpa Şehriyeli Et Yahni harcı

Tereyağını ve sıvıyağı tencereye alıp ısıtın, tereyağı eriyince etleri ekleyip kavurun. Suyunu salıp çekince yemeklik doğranmış soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı, suyu ve Maggi yemek harcını ekleyin. Etler hafif yumuşayınca yıkanmış süzölmüş bulguru, firiği, nohutları ve baharatları ekleyip kısık ateşte pişirin. 10-12 dakika dinlendirip servis yapın.
