



## FİRİK PİLAVI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Firik - 100 gr.  
Karabiber - 2 gr.  
Sadeyağ - 10 gr.  
Tuz - 3 gr.

Ayıklanıp temizlenen firikler bir pilav tenceresinde sadeyağ ile biraz kavrulur. Yeterince su, tuzve karabiber ilave edilir. Suyunu çekene kadar pişirilen firik pilavı koruk salatası veya bostana eşliğinde servis edilebildiği gibi ana yemeklerle de sunulabilir.

