



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİKLİ YARMA PİLAVI

- 1 su bardağı firik
- 2 su bardağı yarma
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, tereyağında kavrulur, salça, tuz ve pul biber eklenir. Sonra yıkanmış firik, yarma eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Su eklenir, kapak kapatılır. Kısık ateşte yarım saat pişirilir. 20 dakika dinlendirdikten sonra karıştırarak servise sunulur.