



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI FİRİK PİLAVI (GAZİANTEP)

<https://acunn.com>

- 1 subardağı firik
- 1 subardağı başbaşı bulgur
- 1 adet orta boy kuru soğan (Yemeklik doğranmış)
- 1 subardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 paket kavurma (150 grlık paket)
- 4 su bardağı su

Tencereye yağları koyalım soğanı koyalım. 2 dk kavuralım. Salçayı koyup karıştıralım sıcak suyunu verelim. Bir kere bulguru yıkayalım. Bir kere firığı yıkayalım. Tencereye ikisini de salalım karıştıralım. Nohutu da ekleyip tekrar karıştıralım. Suyunu çekene kadar pişmeye bırakalım. Diğer tarafta tavaya kavurmayı iri şekilde keselim. Kısık ateşte kendi yağı ile 3-5 dk pişirelim. Üzerine karabiber serpelim. Suyunu çeken pilavının ortasına koyalım. Üzerine havlu kağıt serelim. Demlenmeye bırakalım. Sıcak servis yapalım.

