



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU FİRİK PİLAVI

Yunus Emre Akkor

- 1 bütün tavuk
- 2 su bardağı firik
- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 5.5 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet kuru soğan
- 3/1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

Tavuęu tuz ve karabiberle haşlayın.

Sonra suyunu süzüp ayıklayın.

Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağı ve tereyağında kavurun.

Kavrulan soğana tuz, karabiber, yıkanmış firik, bulgur, haşlanmış nohut ve tavuk suyunu ilave edip karıştırın.

Kaynamaya başlayınca altını iyice kısın ve tüm suyu çekene kadar 30 dakika pişirin.

Ayıklanmış tavuğu pilavın üzerine koyup 20 dakika dinlendirin.

Daha sonra bol karabiber çekerek servis edin.

