

Domatesli Firik Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılım 6/10

Domatesli firik pilavı Gaziantep coğrafi işaretli firik buğdayı, domates ve tereyağıyla pişirerek dumanlı tane tane ve sofralı bir Antep mutfağı klasiği kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Firik bulgur
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 15 gr Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Firiği yıkayın, dumanlı kokusu suda kaybolmasın.
- Domatesli firik için tereyağı tencerede 2 dakika eritin.
- Firiği yağda 3 dakika kavurun.
- Rendelenmiş domates ve sıcak suyu ekleyip tuzunu ayarlayın.
- Pilavı 4 dakika kısıkteşte pişirin.
- Tencereyi kapatıp 8 dakika dinlendirin, firik taneleri otursun.
- Pilavı tahta kaşıkla havalandırıp domatesli firik ezilmesin.
- Serviste üstüne birkaç damla zeytinyağı gezdirip sıcak tutun.

PÜF NOKTASI

Domates suyunu iyi çektirmek firikin isli tadını belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavi sıcakken, yanında cacıya da et yemeği sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt