

Gaziantep Firik Pilavı

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Gaziantep firik pilavı, sütlü firik buğday eti suyu ve nohutla birleştirilerek Güneydoğu sofralarına özgün aromalı, tok bir pilav taşıyan, güçlü bir ana yemektir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Firik
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 30 gr Tereyağı
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 kase Yoğurt
- 350 gr Kuşbaşı kuzu eti

Yapılışı

- Firigi 1 kaynatma tenceresinde 5 dakika suda bekletin.
- Tereyağındaki et ve nohudu 3 dakika kavurun.
- Et suyu ve didiklenmiş eti ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 25 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tencereyi 10 dakika dinlendirin, firik tane tane kalsın.

PÜF NOKTASI

Firigi önce 5 dakika suda bekletmek tanelerin daha eşit yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt