

Gaziantep Usulü Firik Pilavı

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açıklama 6/10

Gaziantep firik pilavı, ışıltılı firik ve bulgurun et suyunda tane tane pişmesiyle kurulan kuvvetli bir yöre pilavıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 0.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 0.3 su bardağı Arpa şehriye
- 3 su bardağı Et suyu
- 30 gr Tereyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Arpa şehriyeyi tereyağındaki 3 dakika renk alana kadar çevirin.
- Firik ve bulguru ekleyip 2 dakika kavurun.
- Et suyunu ilave edip tuzu ayarlayın.
- Pilavı 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirin, firik taneleri ezilmesin.
- Maydanozla havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiki önceden yıkayıp pişirmek ise kokusunu yumuşatır ama tamamen silmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz serpiştirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt