

Firik Pilavı

Toplam 85 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 6/10

Antep firik pilavıslı buğday kokusunu bulgur ve et suyuyla birleştiren tok bir pilavdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Firik
- 0.5 su bardağı Bulgur
- 3 su bardağı Et suyu
- 50 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Firik ve bulguru 1 kaynatma tenceresinde bekletin.
- Tereyağı tencerede 2 dakika eritin.
- Firik ve bulguru 5 dakika kavurun.
- Et suyunu ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 30 dakika kısık ateşte pişirin, firik diri kalmasını.
- Tenceresini 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pilavı tateşten alıncakapağı altından emiz bir bez koyup 10 dakika dinlendirmek nemi alırtaneler kabarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Derin kaseye boşaltıp küçük bir kase yoğurt ve maydanoz dalıyla sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt