

# Mardin Firikli Kabaklı Pilav

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Mardin usulü firikli kabaklı pilav, isli firik ve yaz kabağına tencerede buluşturarak hafif ama karakterli bir Güneydoğu pilavıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Firik
- 2 adet Kabak
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 5 yemek kaşığı Yoğurt

## Yapılış

- Firikiyi kabakları küçük küpler halinde doğrayın.
- Mardin pilavı için soğanı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
- Firiki ekleyip 2 dakika kavurun.
- Kabak, tuz ve sıcak suyu tencereye katın.
- Pilavı 8 dakika pişirin, kabaklar ezilip kaybolmasın.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Firiki önce kısık ateşte kavurmak tencerede tane tane sonuç almayı kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt