

Kilis Sarımsaklı Fırık Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Kilis sarımsaklı fırık pilavı süslü firiki bol sarımsak ve tereyağ ile pişirerek Güneydoğu mutfağın güçlü kokulu, tane tane bir pilav taşır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Fırık
- 5 diş Sarımsak
- 20 gr Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Fırığı yıkayıp süzün, sarımsakları doğrayın.
- Sarımsakları tereyağında 1 dakika yakmadan çevirin.
- Fırığı ekleyip 2 dakika kavurun.
- Sıcak su ve tuzu ekleyin, taneler eşit olsun.
- Kısık ateşte 16 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirin, firik dumanlı aromasını çıkarın.

PÜF NOKTASI

Firiki yıkadıktan sonra iyi süzmek tencerede lapa olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, yanına yoğurt ve salata koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt