

# Domatesli Firik Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 6/10

Tekirdağ domatesli firik pilavı firik bulguru domates ve tereyağ ile pişirerek dumanlı tane tane ve sofralık bir pilav kurar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Firik bulgur
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 15 gr Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Tereyağı tencerede eritip firik bulguru 2 dakika kavurun.
- Domates rendesini ekleyip 3 dakika suyunu çektirin.
- Sıcak suyu ekleyip pilav kaynama noktasına getirin.
- Pilav kısımlarında 18-20 dakika tanesi yumuşayana kadar pişirin.
- Ocağı kapatıp pilavı 10 dakika demlendirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domates suyunu iyi çekirmek firikin isli tadını belirgin tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis edin, yanında cacık ya da et yemeği sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt