

Gaziantep Firik Pilavı

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 17/10

Gaziantep firik pilavı, sütlü firik buğday et suyu ve nohutla birleştirilerek Güneydoğu sofralarına özgün aromalı, tok bir pilav taşıyan güçlü bir ana yemektir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Firik
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 30 gr Tereyağı
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 kase Yoğurt

Yapılışı

1. Firiği yıkayıp 5 dakika sıcak suda bekletin.
2. Tereyağındaki firiği ve nohudu kısıya çevirin.
3. Et suyunu ekleyip pilavı 25 dakika pişirin ve yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiği önce 5 dakika sıcak suda bekletmek tanelerin daha eşit yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt