

Firik Pilavı

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 16/10

Antep firik pilavı sli 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

Yapılışı

- Firik ve bulguru yıkayın.
- Tereyağında kavurun.
- Et suyunu ekleyip 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pilav teneke kapaklı tencerede pişirilir. Tencerenin altına nemli bir bez koyup 10 dakika dinlendirmek nemi alır.

SERVİS ÖNERİSİ

Derin kaseye boşaltın. Küçük bir kase yoğurt ve maydanoz da ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt