

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 kabağı tanelerini 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

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
- Firiği ekleyip 2 dakika kavurun.
- Kabak, tuz ve 3 su bardağı su ekleyip pilavı 18 dakika pişirin.
- Firikli pilavı 10 dakika dinlendirip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiği önce kavurmak tencerede tane tane sonuç almayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt