

# Kilis Sarımsaklı Firik Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Kilis sarımsaklı firik pilavı tutsülü firiki bol sarımsak ve tereyağ ile pişirerek Güneydoğu mutfağının güçlü kokulu, tane tane bir pilav taşır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Firik
- 5 diş Sarımsak
- 20 gr Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Sarımsak tereyağında 1 dakika çevirin.
- Firiki ekleyip 2 dakika daha kavurun.
- Su ekleyip pilavı 6 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Firiki yıkadıktan sonra iyi süzmek tencerede lapa olmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, yanına yoğurt ve salata koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt