

Firik Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi firik
1 su bardagi pilavlik bulgur
Yarim su bardagi yesil mercimek
1 yemek kasigi biber salcasi
1 adet sogan
Yarim cay bardagi kadar sivi yag
1 yemek kasigi dolusu tereyagi
6 su bardagi tavuk suyu
Karabiber
Pul biber
Tuz

Yapilisi

Yesil mercimegi onceden 3-4 saat suda bekletin.Onceden suda bekletmediyseniz tencerede hafif yumusayana kadar pisirin.
Soganlari incecik dograyin ve sivi yag ile pilav tenceresinde kavurun. Uzerine firik ve bulguru koyarak kavurun. Yesil mercimegi de ekleyerek 3-4 dakika daha kavurun. Uzerine salcayi ekleyin, kavurup baharatlari ekleyin. (Ben 1 cay kasigi karabiber, 1 cay kasigi da pul biber kullandim). Tuzu ve sicak tavuk suyunu ilave edin. Bir iki karistirip uzerine tereyagini koyun ve kapagi kapatın. Suyunu biraz cektikten sonra kisik ateste pismeye birakin. Suyunu tamamen cekip pisen pilavin altini kapatın ve kapagin altina havlu kagit koyarak demlenmeye birakin. 15-20 dakika kadar demlenen pilavi servis edebilirsiniz.AFIYET OLSUN:)