

Naneli Nohutlu Firik Pilavı (4-6 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 su bardağı firik
- 1 su bardağı bulgur
- 1 adet küp doğranmış orta boy patlıcan
- 250 gr. (1 adet) küp doğranmış büyük domates
- 200 gr. (1 su bardağı) haşlanmış nohut
- 1 adet soğan
- 25 gr. (1 yemek kaşığı) biber salçası
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı et suyu veya su

Servis için:

- 1/2 demet taze nane

Teremyağ'ımızı tenceremize alıp eritiyoruz. İçine ince kıyılmış soğanlarımızı ekleyip kavuruyoruz. Küp şeklinde doğradığımız patlıcanlarımızı da ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz. Sebzelerimiz kavrulduktan sonra içine küp doğranmış domateslerimizi ve biber salçamızı ekleyip 5 dk. süreyle pişmeye bırakıyoruz.

Firik ve bulgurumuzu yıkıyoruz ve sosumuzun içine ekliyoruz .Haşlanmış nohutu ve suyunu ilave edip, tuzunu ayarlayıp kısık ateste pişmeye bırakıyoruz. Pilav suyunu çektikten sonra sumak ve kuru nanemizi de ekleyip kısık ateşte 5 dk. kadar demlenmeye bırakıyoruz.

Bol taze nane ile sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Firiğimizi bol su ile yıkamamız ve üzerine çıkan kabuklarını ayıklamamız çok önemli çünkü bu kabuklar yemeğimizin tadını değiştirebilir.