

Firikli Narlı Pilav

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı firik
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- Yarım su bardağı nar tanesi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Firiği ayıklayıp kısa süre durulayın ve süzün. Nohut önceden haşlanmış olmalı; soğanı küçük doğrayın, nar tanelerini servis aşamasına kadar ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Firik pilavını sıcak servis edin ve nar tanelerini son anda üzerine serpin. Narın tazeliğini koruması için tencerenin içinde karıştırıp bekletmeyin.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı şeffaflaşana kadar kavurun. Yenibaharı ekleyip kokusu çıkınca firiği tencereye alın.
- Firiği yağla kaplanana kadar 1–2 dakika karıştırın.

2. Firiği pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Sıcak sebze suyunu ve tuzu ekleyip kaynama noktasına getirin.
- Kapağı kapatıp kısık ateşte firik suyunu çekene ve yumuşayana kadar pişirin; sert kalırsa az sıcak su ekleyin.

3. Nohudu ekleyin:

- Nohutları pişmenin son 5 dakikasında pilava ekleyin; böylece dağılmadan ısınırlar.
- Sıvıyı ve tuzu kontrol edip ocağı kapatın.

4. Dinlendirip narla tamamlayın:

- Pilavı kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin ve çatalla nazikçe havalandırın.
- Nar tanelerini servis etmeden hemen önce ekleyin; birkaç tanesini üstte bırakın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Firik taneleri yumuşamış fakat lapa olmamış, nohutlar bütün kalmış olmalıdır. Firik sertse az miktarda sıcak sebze suyu ekleyip kapağı kapalı birkaç dakika daha pişirin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Firiği durulayıp süzün, nohudu hazır edin ve nar tanelerini ayıklayın. Nar, pilav piştikten sonra ekleneceğinden tencereye önceden katılmamalıdır.

Kiraz'in Mutfağı