FİRİKLİ PİLAV

1 Su bardağı firik
1 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı nohut
250 gr. dana kuşbaşı
1,5 Çay bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı et suyu

İlk işlem olarak nohut, bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır. ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte haşlanır.
Kuşbaşı ete üzerini bir parmak geçecek kadar su eklenir, düdüklü tencerede ya da tencerede haşlanır.
Haşlanan et süzgece çıkarılır. Elde edilen et suyuna 3,5 su bardağı olacak kadar su eklenir, bir tencereye aktarılarak kaynatılır.
Üzerine domates salçası, biber salçası, tuz, karabiber, haşlanmış suyu süzülmüş nohut, yıkanmış firik ve bulgur eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
Bu arada haşlanan et zeytinyağında rengi kıpkırmızı olana kadar kızartılır.
Et pişme süresi tamamlanan pilava ateşteyken katılır, karıştırılır. 2 – 3 dakika daha pişirilir. 15 – 20 dakika dinlendirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Firik, Gaziantep yöresine ait bir tür bulgurdur. Firik bulunamazsa pilav sadece bulgur kullanılarak da pişirilebilir.