



## Pilaf con Firik

Firikli Pilav



1 vaso de firik  
1 vaso de bulgur, para pilaf tipo  
1 vaso de garbanzos  
250 gramos cubos de vacuno  
1/2 vaso de aceite de oliva  
1 cucharada de pasta de tomate  
1/2 cucharadas de pasta de pimiento  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 + 1/2 cucharadita de sal  
3 + 1/2 vaso de caldo

- # En primer lugar limpiar la garbanzos por la noche, lavar, y luego colocarlos en el agua. Al día siguiente, vierta los garbanzos en la olla con agua y hervir.
- # Añadir agua en los cubos de vacuno, hasta que el agua cubre los cubos de vacuno, y hervir esta mezcla en una olla o olla a presión.
- # Coloque los cubos de ternera hervida en un colador. Añadir un poco de agua en el caldo para obtener 3 + 1/2 vaso de caldo. Verter este caldo en una olla y hervir.
- # Añadir pasta de tomate, pasta de pimiento, sal, pimienta negro, cocidos y tensas garbanzos, lavado firik, y bulgur en el caldo hirviendo. Cubra la tapa de la olla y cocine a lo largo de fuego lento durante 20 minutos.
- # Mientras tanto, freír la ternera hervida en cubos de aceite de oliva hasta que se vuelven rojas totalmente.
- # Al final del tiempo de cocción de la pilaf, añadir los dados de ternera fritos en el pilaf, y revuelva. Cocine por unos 2 - 3 minutos más, el resto pilaf de alrededor de 15 - 20 minutos. Servirla caliente.

**Nota:** Firik es una especie de bulgur que se produce en Gaziantep región. Si no puede encontrar firik, puede cocinar el pilaf con sólo bulgur.