



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÖFTELİ PİLAV

2 Su bardağı pirinç
3,5 Su bardağı sıcak su
2 büyük kuru soğan
5 arliston biber
1 demet maydonoz
1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
6 yemek kaşığı mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı dolusu tuz
150 gr yağsız kıyma
75 gr ceviz

150 gr yağsız kıymadan fındık büyüklüğünde minik top köfteler hazırlanır. Ayrı bir yerde sıvı yağda kızartılır. Ardından yağsız tavada ufalanmış ceviz parçaları hafif kavrulur. Köfte ve cevizler bir kenara ayrılır. Küçük doğranmış soğanlar 6 yemek kaşığı mısırözü yağında hafif kavrulur. Ardından küp küp doğranmış biberler ilave edilerek pempeleşinceye kadar birlikte kavrulur. Domates ve biber salçasıda ilave ettikten sonra pirinçle birlikte 1-2 dakika daha kavrulur. Sıcak su ilave ettikten sonra ince ince doğranmış maydonoz, nane tuz, şeker ilave edilir.

Pişen pilava, demlendikten sonra ceviz ve köfteler ilave edilir

Pilav servise hazırdır.