



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ PİLAV VE KÖFTE KÖRİ (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Köfte Köri için:

1/2 kg. koyun kıyması  
1 küçük baş soğan  
1 diş sarımsak  
2 küçük parça zencefil  
1 yumurta  
4 tatlı kaşığı silme un  
1/2 litre et suyu (etsu tablet ile hazırlanmış)  
2 çorba kaşığı domates rendesi  
1/2 tatlı kaşığı hint safranı  
2 çorba kaşığı silme mango chutney  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
karabiber

Hindistancevizli Pilav için:

1 su bardağı Basmati pirinç veya uzun taneli pirinç  
1 tatlı kaşığı hint safranı  
2 su bardağı su  
50 gr. hindistancevizi rendesi  
1/2 demet taze kişniş veya maydanoz  
1 çorba kaşığı hindistancevizi yağı

Soğanı rendeleyin, sarımsağı dövün ve zencefilini ince ince kıyın. Derin bir kaba koyun kıymasını, soğan, sarımsak, zencefil ile birlikte koyup karıştırın. 1 yumurtayı ilave ederek elinizle köfte hamuru hazırlar gibi yoğurun. İyice yoğurduktan sonra, elinizle küçük parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak, hemen hemen 20 adet yuvarlak köfte hazırlayın.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Köfteleri kızgın yağda altınimsı kahverengi bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızarmış köfteleri tavadan çıkartın.

Tavada 1 çorba kaşığı kadar yağ bırakıp gerisini atın. Bu yağa unu atarak 1 dakika kadar karıştırarak kavurun, sırayla, et suyunu, domates rendesini, Mango Chutney'i ve hint safranını ekleyin. Kaynamaya başlayınca tuz ve karabiber ekleyip içine kızarttığınız köfteleri atın.

Tavayı kapakla kapatarak çok kısık ateşte 20-25 dakika kadar pişmeye bırakın.

Köfteleriniz pişerken pilavınızı hazırlayın. Tencereye hindistancevizi yağın koyun, kızınca içine pirinci atın ve 1-2 dakika kavurun. Hint safranını, tuzu ve suyu ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca üzerine hindistancevizi rendesini serpin, bir kere karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 12 dakika pirinçler yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın. Büyük bir servis tabağına Önce pilavı serin, üzerine sosu ile birlikte Köfte Köri'nizi koyun, kıyılmış taze kişniş veya maydanoz ile servis yapın.

Not: Hindistancevizi yağınız yoksa, pirincinizi kavururken içine 1 çorba kaşığı tepeleme hindistancevizi rendesi atın.