



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BEZELYELİ PİLAV

MALZEMESİ:

2 su bardağı pirinç
1 büyük baş soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
250 gr. dana kıyması
4 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
300 gr. bezelye
100 gr. tavuk ciğeri
2 adet koyun beyni
150 gr. rende kaşarpeyniri
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince tuz
Karabiber.

YAPILIŞI:

Pirinci bir kaba koyup üzerine çıkıncaya kadar ılık tuzlu su koyup yarım saat dinlendiriniz. Soğanı rende yapınız. Bir tencerede tereyağında pembeleştiriniz. Pirinci süzüp ilave ediniz. Pirinç saydamlaşınca kadar kavurunuz. Bir kaşık salçayı et suyunda sulandırıp pirinçlerin üzerine dökünüz. Kalan et suyunu pilava katınız. Pirinç suyunu çekene kadar pişiriniz. Öte yandan kıymanın içine bir adet yumurta, rende kaşarın yarısı, galeta unu katıp yoğurunuz. Ufak top köfteler yapıp galeta ununa bulayarak kızgın sıvıyağda kızartınız. Pişen köfteleri bir kenarda bekletiniz. Tavuk ciğerlerini kızgın kiremit veya teflon tavada az bir sıvıyağ ile kavurunuz. Kavurduğunuz ciğerleri bir tencereye alınız. İçine bezelyeleri katınız. Tereyağında hepsini tekrar kavurunuz. Beyini haşlayıp küçük parçalara bölünüz. İki yumurtanın sarısını ayırıp kavurduğunuz bezelyelere karıştırınız. Kalan rende kaşarı da ekleyip yaptığınız bu karışımı pişirdiğiniz pilavla iyice karıştırarak bütünleştiriniz. Bir fırın kabını hafif yağlayıp içine yaptığınız bu karışımı dökünüz. Pişirdiğiniz köftelerin yarısını içine gömünüz. Orta ısıda fırına sürüp 15 dakika pişiriniz. Sıcakken, kabı bir servis tabağına tersyüz edip etrafını küçük köftelerle süsleyiniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.