



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PİLAV (MISIR)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram su, ya da et suyu (3 bardak)
80 gram sadeyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)
Tuz
KÖFTESİ:
150 gram kıyma
30 gram soğan (1 çok küçük)
30 gram ekmek içi (1 dilim)
70 gram çiçekyağı (3/2 çorba kaşığı)
Tuz

1 Bir kaba; 150 gram kıyma, rendelenmiş 1 çok büyük baş soğan, ıslatılmış ve sıkılmış 1 dilim ekmek içi, bir tutam karabiberle, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, beş dakika kadar yoğurmak, sonra da bu kıymadan ancak küçük fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle çok küçük yuvarlak köftelikler yapmalı, sonra da bu köftelikleri, içinde kızdırılmış üç buçuk silme çorba kaşığı çiçekyağı olan tavaya atarak, tavayı arada bir sallamak suretiyle köftelerin her bir tarafları iyice pembeleşinceye kadar kızartmalı ve tavayı ateşten alarak, sonradan kullanmak üzere olduğu gibi bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile 1 çorba kaşığı çam fıstığı koyarak, fıstıkların hafifçe renkleri dönünceye kadar kavurmalı, sonra bunlara; taşları ayıklandıktan sonra 6 bardak sıcak su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru su çıkıncaya kadar üç beş kez yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepelime bardak pirinç katarak, kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra da pirinçlere; 3 bardak sıcak su, ya da et suyu 1 çorba kaşığı tuz ile, tava içindeki kızarmış köfteleri içindeki yağı ile birlikte ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

3 Sularını çekince; pilavı gayet küçük ateşte yarım saat kadar daha demlendirmeli, iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapılmalıdır.