KÖFTELİ PİLAV

Malzemeler:
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı arpa şehriye
3,5 su bardağı su
Tuz
Köftesi için:
250 gr kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
Tuz,
Karabiber

Yapımı:
Köfte malzemesi bütünleşene kadar yoğrulur. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır, ızgarada pişirilir. Tencereye tereyağı konur, eriyince şehriye eklenir, pembeleştirilir. Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış, suyu süzülmüş pirinç atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine tuz ve su eklenir. Orta ateşte 17-20 dakika pişirilir. Ateşten alınca üzerine köfteler konur, karıştırılmaz. Yarım saat dinlendirilir. Karıştırılır, servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:18008 • adı:Köfteli Pilav • gönderen:ayşeöztoprak • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:31