KÖFTELİ PİLAV

Malzemesi
2 su bardağı pirinç
200 gr. yağsız kıyma (iki defa çekilmiş)
1 dilim bayat ekmek
4-5 dal maydanoz
1 su bardağı taze iç bakla
2 adet domates ya da 1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağ
3,5 su bardağı et suyu
1/2 demet dereotu
2-3 adet yeşil soğan
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Bir dilim bayat ekmeği ıslatıp avuç içinde sıkın. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, yenibahar ve kıymayla birlikte iyice yoğu-run. Islak avuç arasında fındık büyüklüğünde yuvarlayın.
Dibi yayvan bir tencerede yağı eritip köfteleri pembeleşmeden 2—3 dakika silkeleyerek çevirin. Tencereyi ateşten alın (yağın yanmaması için), köfteleri delikli bir kepçe ile süzdürerek bir tabağa çıkartın.
Tencerede kalan yağa, kabuklarını soyarak rendelediğiniz domatesleri ya da sulandırılmış salçayı ve taze iç baklayı koyun. 1 çay bardağı su ve tuz ilave ederek ateşe oturtun.
Baklalar yumuşayınca 3,5 bardak kaynar et suyunu, köfteleri ve ıslatılıp süzülmüş pirinci ilave ederek pilavı pişirin. Dereotu ve yeşil soğanı incecik kıyarak pilava karıştırın. Karabiberini de ekip 15 dakika demlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24360 • adı:Köfteli Pilav • gönderen:berzan47 • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:19