



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİLAV

Köftesi için:

600 gram yağlı kıyma

1 soğan

4 diş sarımsak

Tuz, karabiber, kekik, kırmızı pul biber

Ayrıca:

2 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

2,5 su bardağı su

Kıymayı derin bir kabın içinde iyice yoğurmaya başlayın. Baharatları, ezilmiş sarımsakları ve bir soğanın rendelenip çıkartılmış suyunu içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirirseniz çok daha güzel olacaktır. Daha sonra şekil verin. Kızgın yağın içinde ya da ızgarada pişirin. Pilavı hazırlamak için de pirinçleri tereyağında kavurup üzerine sıcak suyunu verin, 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Pilavın üzerine köfteleri yerleştirip sıcak olarak servis yapın.