



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI PİLAVLI KÖFTE

1 demet pazı

Pilav için:

1 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

Köfte için:

500 gr. kıyma

2 adet soğan

3 dilim ekmek içi

1 çorba kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

Nane

Pilav için, kaynayan suya tereyağı, tuz ve pirinci koyun. Önce orta, sonra kısık ateşte pişirip ocaktan alın. Pazıları yıkayıp, saplarını kesin. Kaynar suda beş dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip kenara alın. Köfteler için kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, sirke, karabiber, kimyon ve tuz katıp, yoğurun. Harçtan köfteler yapıp, sıvıyağda kızartın. Köfteler ılıdıktan sonra bir adet köfteyi avucunuza alıp pilavla kaplayın ve haşlanmış pazı yaprağının içine sarıp servis yapın.