SALTANAT KÖFTESİ

1/2 kilo kıyma
1/2 kilo pilavlık pirinç
250 gram margarin
4 bardak su
2-3 dilim bayat ekmek
2-3 soğan
Maydanoz
Karabiber
Kekik
Kimyon
1 çay bardağı bezelye
1-2 adet havuç

Önce içi geniş, büyükçe bir kap alın. Kıymayı, kimyonu, istediğiniz öteki baharatları koyun. Bu arada iki adet irice soğanın suyunu çıkarıp bunu da ilave edin ve kıymayı iyice yoğurun.
Sonra bunlan fındık veya başparmak kalınlığında köfteler halinde yuvarlayın. Yağın bir bölümü ile köfteleri pişirin. (Köfteler küçük olduğu için yanabilir, bunu önlemek için sık sık tencereyi sallayarak buna engel olun.)
Daha önceden ateşe koyduğunuz pilav pişip, demlendikten sonra taze domates veya salça ile sos yapın. Kare biçiminde kestiğiniz havuçları da içine atm, onlar pişerken uygun bir zamanda bezelyeleri de ilave edin ve bunların sırasını (köftenin, pilavın ve sosun) iyi ayarlayın. Hepsinin pişme süreleri ayrı olduğu için zamanı öyle seçin ki, üçü de aym anda pişmiş ve servise hazır hale gelsin.
Servis yaparken önce pilavı, bir kalıpla servis yapacağınız kaba boşaltın (Büyük bir kek kabı veya uygun büyüklükte herhangi bir tencere, ?kalıp? görevi yapabilir). Salçalı sosunuzu bu pilava üstten boşaltın. Böylece pilavınız çok hoş bir kırmızı renk alacakta. Sonra köfteleri, bezelyeyi ve havucu da özenle yerleştirin.
Böylece yemeğiniz sadece besleyici ve lezzetli olmayacak, görünümü de gerçekten çok güzel bir hale gelecektir.

© lezzetler.com tarif no:126311 • adı:Saltanat Köftesi • gönderen:mürsel • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:27