



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN REŞAT PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)

140 gram sadeyağı, ya da margarin (7 çorba kaşığı)

750 gram su (3 bardak)

Tuz

KÖFTELERİ:

200 gram kıyma

30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)

300 gram domates (2 orta) ya da 50 gram tuzsuz domates salçası

60 gram soğan (1 küçük)

50 gram iç bayat ekmek (1 dilim)

1 kahve kaşığı karabiber

1/2 kahve fincanı su

Tuz

1 Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcak su koyduktan sonra, su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. Soğuyunca, suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkancaya kadar hafifçe ovalamak suretiyle birkaç kez yıkamalı ve suyunu iyice süzmelidir.

2 Sonra, süzülmüş bu pirinçlere; içinde az kızdırılmış 7 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan bir tencereye ilâve ederek, pirinçleri kuvvetlice ateşte 10 dakika kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere; 3 bardak sıcak su ile 1 silme çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçleri suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pilavı pişmeye bırakmalı, pişince; ateşi kısarak, pilavı çok küçük ateşte demlendir-melidir.

3 Diğer tarafta da, iki kez et makinesinden geçirilmiş 200 gram kıymaya; soğuk suda ıslatılmış ve sonra da sıkılmış 1 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 1 küçük soğan, yarım tatlı kaşığı tuz ile, 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, 5 dakika yoğurmak, sonra da bu kıymadan, irice fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara, top gibi yuvarlak şekil verilmiş köftelikler hazırlanmalıdır.

4 Köftelerin şekillendirilmeleri sona erince; bunları içinde az kızdırılmış bir buçuk silme çorba kaşığı margarin olan tavaya atarak, tavayı sallamak suretiyle köftelerin her bir tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmak, sonra da tavaya; kabukları çıkarılmış ve çok küçük doğranmış 2 orta boy domates ya da yarım kahve fincanı suda eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 5 dakika sonra da yarım kahve fincanı su ilâve ederek, köfteler sularını az çok çekinceye kadar 15 - 20 dakika pişmeye bırakmalıdır.

5 Köfteler sularını çekince, demlenmekte olan pilavı iyice bir karıştırmak, yuvarlak bir servis tabağına almalı ve pilavın ortasını havuz gibi açtıktan sonra, bu yere, suyunu çektiğimiz olduğumuz köfteleri salçasıyla birlikte yerleştirmeli ve servis yapılmalıdır.