



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN REŞAT PİLAVI

Malzemesi:

2 su bardağı pirinç
3 bardak su
4 çorba kaşığı sadeyağ
3 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı tuz

Köfteleri:

200 gr kıyma
1,5 çorba kaşığı margarin
2 dilim ekmek içi
2 domates (orta)
1 soğan (küçük)
1 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve fincanı su
1/2 tatlı kaşığı tuz

Tepsiye konulan pirinçler ayıklanır ve yıkanır. Suları süzölmüş bu pirinçler, bir tencereye ölçölere göre konulup az kızdırılan sadeyağ ve margarin ile karıştırılarak ateşte 10 dakika kavrulur, sonra da bunlara sıcak su, tuz katılarak tencerenin kapağı kapatılır ve pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilerek demlenmesi için çok hafif ateş üzerine oturtulur.

Et, iki defa et makinesinde çektilir, suda ıslatılarak ufalanmış 1 dilim ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber, kıymalar katılarak 5 dakika iyice yoğrulur. Bundan iri fındık kadar parçalar koparılarak ıslak avuç içinde yuvarlanarak zıp zıp şekli verilir.

Bu iş de bitince, bir kuşaneye margarin konulur, biraz kızdırılır ve köfteler bunun içine atılır. Kuşane sallanarak köfteler kızartılır ve buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış çok ince kıyılmış domatesler katılır (yoksa salça konulur), 5 dakika sonra da yarım kahve fincanı su ilâve edilerek 15 -20 dakika pişirilir. Köfteler pişince, dinlenmekte olan pilâv iyice karıştırılıp servis tabağına alınır ve ortasındaki pilâvlar iki tarafa alınarak açılan orta yere salçasıyla birlikte köfteler yerleştirilir ve servis yapılır.