



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACI BİBERLİ PİLAV ÜSTÜ KÖFTE

Mehmet Soykan

2 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı arpa şehriye  
1 çorba kaşığı acı biber  
1 çorba kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı tuz  
3,5 su bardağı su  
Köfte için:  
400 gram kıyma  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
Kimyon, acı kırmızı pul biber, kekik  
2 çorba kaşığı galeta unu  
1 tutam karbonat

Öncelikle köfteyi yapmak için rendelenmiş soğanı ve sarımsağı kıyma ile karıştırın. Üzerine galeta unu ve baharatları ekleyip 4 dakika kadar yoğurun. İçine bir tutam karbonat koymak köftelerin daha şişkin olmasını ve dağılmadan pişmesini sağlar. İnegöl köfte tarzını seviyorsanız evde yaptığınız köftelerin içine yarım çay kaşığı kadar karbonat ekleyin bence.

Evet köfteleri hazırlayınca şekil verip az yağda kızartın. Bu arada pilavı hazırlamak için tencerede tereyağında arpa şehriyeleri 3 dakika kavurup içine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış biberi ve baharatları da içine ekleyip suyunu verin ve kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar kısık ateşte suyu çektirip pişirin. Servis yaparken köftelerle birlikte sıcak sıcak ikram edin.