ALİ PAŞA PİLAVI

2 kase pirinç
250 gr. kıyma
1 adet orta boy soğan
2 diş sarmısak
3 adet domates
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ ve su

Öncelikle kıymamızın içine soğanı ve sarmısağı rendeleyin. Tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteleri yuvarlayın.Daha sonra köftelerinizi unlayın. Bir tepsi içine biraz un döküp sağa sola sallıyarak yapabilirsiniz. Biraz sıvıyağ koyduğunuz yapışmaz tavada köftelerimizi pişirelim. Bu arada küp küp domateslerimizi keselim. Köftelerimizin güzelce pişince domatesleride ekliyip karıştırarak domateslerinde iyice pişmesini sağlayın. Bu arada pilavımızı hazırlayalım. Maydanozlarımızı kıyalım. Ateşten aldığımız köftelerimizi ılıyınca maydanozlar ile karıştırıp kase içine köftelermizi önce yerleştirelim. Daha sonra pilavımızı koyup hafif bastırıp servis tabağına ters çevirip servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:133786 • adı:Ali Paşa Pilavı • gönderen:Mavi Ay • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:09