



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ PAŞA PİLAVI

1,5 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
200 gr kıyma
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 dilim ekmek içi (ıslanmış)
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Pirinçler ayıklanarak suda yıkanır ve süzülür. Tencereye 1 bardak ılık su konur. İçine pirinçler atılır. 1 çay kaşığı tuz ilâve edilip bir saat kadar beklenir. Pirinçler kevgirle tencereye alınır. 2 çorba kaşığı margaren yağı konur, bir kaç dakika hafif ateşte kavrulur.

Derin bir tencereye. 2,5 bardak su konur ve kaynatılır. Evvelce kavrulmuş pirinçler içine atılır. Bir kaç dakika yüksek ısıli ateşte kaynatılır, sonra ateşin altı kısılır. Su çekilene kadar beklenir. Tencere indirilince kapağına peçete kapatılır, demlenmeğe bırakılır. Pilâv ateşte iken ıslatılmış bir dilim bayat ekmeğın içi parmaklar arasında ufalanır. İçine kıyma, tuz ve karabiber atılarak yuğrulur. Sonra küçük yuvarlaklar yapılarak köfte haline getirilir. Diğer taraftan tavaya yağ konur. Köfteler ye fıstığı kızartılır.

Pilâv, servis tabağında iken köfteler üzerine süslü olarak yerleştirilir.