# ALİ PAŞA PİLAVI

7 kişilik MALZEMESİ:
2+1/2 bardak pirinç
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 dilim ekmek içi
6 çorba kaşığı beyaz fıstık
200 gr az yağlı koyun kıyması
1/4 tatlı kaşığı tuz
biraz karabiber
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yağ

HAZIRLANIŞI:
Beyaz pilavı hezamanki gibi hazırlayın. Bu arada beyaz fıstığı yıkayıp 20 dakika suda ıslattıktan sonra süzdürün. Ekmek içini de bol suda 10 dakika bıraktıktan sonra, sıkıp süzdürün. Bir kapta ekmek içi, kıyma, tuz ve karabiberi birleştirin. İyice yoğurduktan sonra, küçük, fındık büyüklüğünde köfteler yapın ve hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralayın. Üzerlerini de hafifçe unladıktan sonra, bir tavada kızdıracağınız bir kaşık yağda, birer dakika alt üst ederek ve sallayarak kızartın. Köfteleri aldıktan sonra, tavada bu kez fıstıkları hafifçe sararıncaya kadar kavurun. Pişirdiğiniz pilav demlendikten sonra, köfte ve fıstıkları ilave edin, karıştırıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49875 • adı:ALİ PAŞA PİLAVI • gönderen:Dilaşub • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:54