



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ PAŞA PİLAVI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet köftesi için yumurta sarısı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı köftesi için karabiber
- 1 Çorba Kaşığı köftesi için un
- 1 Adet defne yağı
- 1 Adet sosu için kesme şeker
- 1 Çorba Kaşığı sosu için ayçiçek yağı
- 1 Tatlı Kaşığı ıslatmak için tuz
- 1 Adet KESME ŞEKER
- 2 Su Bardağı et suyu
- 1 Adet köftesi için soğan
- 2 Diş sosu için rendelenmiş sarmısak
- 2 Adet sosu için rendelenmiş domates
- 0,5 Çay Kaşığı köftesi için kırmızı biber
- 0,5 Çay Kaşığı köftesi için kimyon
- 1 Dilim köftesi için bayat ekmek içi
- 2 Çorba Kaşığı köftesi için ayçiçek yağı
- 4 Çorba Kaşığı köftesi için kıyma
- 1 Kahve Fincanı sosu için su
- 2 Su Bardağı pirinç

Öncelikle pirinci sıcak tuzlu suda ıslatın, nişastası gidene kadar bol soğuk su ile yıkayın.tencereye 2 çorba kaşığı margarini et suyu tuzu şekeri defne yaprağını koyun, kaynayınca süzölmüş pirinci atın ve karıştırın, kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Diğer tarafta köfte için un ve sıvıyağ hariç bütün malzemeyi yoğurun.kirazbüyüklüğünde köfteler yapın, una bulayın. 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında tavayı sallayarak kızartın. Pilavı yuvarlak bir kaba koyun.servis tabağına ters çevirin, ortasına köfteleri yerleştirin. Sosu hazırlayın, bunun için sos malzemesini(su hariç)soteleyin en son suyu ilave edip bir taşım kaynatın. Köftelerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.