



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALIPAŞA PİLAVI (GAZİANTEP)

Pilav için:

2 Su Bardağı pilavlık pirinç

25 g tereyağı

3 Su Bardağı et suyu

Tuz

Köfte için:

250 g kıyma

1/2 Adet kuru soğan

2 Dilim dilim ekmek

Tuz

Karabiber

Pirinci ılık suda ıslatıp 10 dk bekle. Köfte için soğanı rendeleyin. Ekmek dilimlerini ıslatıp suyunu sıkın ve kabuklarını ayırıp ekmek içlerini kıymaya ekleyin. Tuz, karabiber ilave edip kıymayı güzelce yoğurun. Küçük küçük parçalar koparıp yuvarlayarak top şeklinde küçük köfteler yapın. Köfteleri una bulayıp bekle.

Pilav için pirinci yıkayıp süzün ve tereyağı ile tencerede kavurun. Üzerine 3 bardak sıcak et suyu ilave edip kısık ateşte pişirin. Pilav demlenirken köfteleri pişirmeye başlayın.

Köfteleri kızgın yağda veya fritözde kızartın. Pilavı yuvarlak dipli büyükçe bir basarak doldurun. Düz табаğa ters çevirip üzerine ve çevresine köfteleri dizip sıcak olarak servis yapın.

