ALİPAŞA 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 bekletin. 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 bekletin.
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 tabağa ters çevirip üzerine ve çevresine köfteleri dizip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:112375 • adı:Alipaşa Pilavı (Gaziantep) • gönderen:sun • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:45