



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİPAŞA PİLAVI

1/2 kg piring
3,5 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu)
200 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 kahve fincanı çamfıstığı
6 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Piring ayıklandıktan sonra ılık tuzlu suyun içine atılır ve en az 1 saat bu suda ıslatılır. 4-5 defa bol suda yıkandıktan sonra sularının süzülmesi için süzgece konur. Bir tencereye 4 çorba kaşığı tereyağı konur. Yağ kızınca içine suyu süzülmüş piring atılır ve tahta bir kaşıkla karıştırarak 4-5 dakika kavrulur. Sonra kaynar durumdaki et suyu (veya tavuk suyu) ve yeteri kadar tuz katıldıktan sonra 3 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır. Tenceresinin kapağı örtülür ve orta ateşte 18-20 dakika pişirilir. Pilav piştikten sonra 15-20 dakika dinlendirilir. Diğer tarafta bir dilim ekmeğin kabuğu çıkarılır, suda ıslatıldıktan sonra sıkılarak suyu çıkarılır. İyice ufalanır ve kıymaya konur. Yeteri kadar tuz ve karabiber de serpidikten sonra kıyma iyice yoğrulur. Bu kıymayla fındık büyüklüğünde köftelikler yapılır ve içinde iki çorba kaşığı kızgın tereyağı bulunan tavada güzelce kızartılır. Çamfıstıkları da tavadaki yağda aynı biçimde pembeleşinceye kadar kızartılır. Dinlendirilen pilav servis tabağına boşaltılıp, üzerine çamfıstığı ve köfteler serpiştirilerek servis yapılır.

[ML® Ali Paşa Pilavı için tıklayın](#)