



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAVLI PATLICANLI KÖFTE

Begüm Serap Akdemir

Köfte için:

Kıyma

Patlıcan

Kuru soğan

Sarımsak

Galetu unu

Yumurta

Tarçın

Yenibahar

Karabiber

Tuz

Kişniş

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

100 gr. iç badem (kabukları soyulmuş)

1 adet kuru soğan

½ demet dereotu

2 su bardağı su

1,5 tatlı kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı tarçın

Tuz

Karabiber

Köftelerin kızartılması için:

Galetu unu

Sıvı yağ ya da tereyağı

Kıyma, közlenmiş ve küçük küçük doğranmış patlıcan, küçük küçük doğranmış soğan, iyice ezilmiş sarımsak, galeta unu, yumurta, tarçın, yenibahar, karabiber, tuz ve kişniş bir kaba alınır, iyice karıştırılıp yoğrulur. Bu harçtan küçük küçük parçalar alınıp el içinde yuvarlanarak köfte yapılır. Bu köfteler galeta ununa bulanır ve kızdırılmış sıvı yağda kızartılır. Kızartılan köfteler kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağın gitmesi sağlanır. Ayrı bir kaptaki kabukları soyulmuş olan bademler pembeleşinceye kadar yağda kavrulurlar. Bademlere yıkanmış ve süzölmüş pirinç eklenir. Pirinç tane tane olana kadar kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğan eklenir ve karıştırılarak kavrulur. Yenibahar tarçın ve tuz eklenir. Üzerine sıcak su konulur, ağzı kapatılarak pişirilir. Altı kapanmadan hemen önce ince ince kıyılmış dereotu ilave edilir. Pilav demlendikten sonra pilav ve köfteler bir servis tabağına alınarak birlikte servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:117845 • adı:Bademli Pilavlı Patıcanlı Köfte • gönderen:problem • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:23