



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİLAV KULESİ

Elif Korkmazel

400 gr kıyma
1 soğan
1 tutam maydanoz
1 yumurta
Galeta unu
1 kâse domates sos
1 çorba kaşığı salça
Tuz, karabiber
Pilavı için:
3 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
Sıvı yağ, tuz, su
Garnitürü için:
Havuç, domates, salatalık, turp

Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve yumurtayı yoğuruyoruz, galeta unu serpiyoruz, tuzunu, karabiberini atıyoruz. Misketten biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlıyoruz. Pilavı için, sıvı yağda pirinci kavurmaya başlıyoruz. Tereyağını ekleyip birkaç dakika daha kavuruyoruz. Üzerine et suyu ve sıcak su döküyoruz, tuzunu atıp, pişmeye bırakıyoruz. Köfteleri kızartıyoruz. Köfteler kızarmaya başlayınca içine salçasını atıyoruz. Domates sosunu ilave ediyoruz ocaktan alıyoruz. Süslemesi için havucu ve turpu ayrı ayrı rendeliyoruz. Derin ve uzun bir kalıbı ıslatıp, pilavı boşaltıyoruz. Tabağın ortasına kalıbı ters çeviriyoruz. Tabağın dört köşesine havuç ve turp rendesi, üstlerine dilim domates ve salatalık koyuyoruz. Kalıbın etrafına köfteyi sosuyla döküyoruz. Kalıbını çıkarıyoruz.