



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTE PİLAV

Elif Korkmazel

Köftesi için:

400 gram kıyma

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik

1 çay bardağı sıvı yağ

Pilavı için:

1,5 su bardağı pirinç

2,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Sosu için:

1 domates

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

1 çay bardağı su

Haşlama pilav için suyu tencerede kaynatıp içine tuz atın ve pirinçleri içine koyup 15 dakika haşlayın. Sonra süzüp, üzerine zeytinyağı gezdirip karıştırın. İsterseniz kavurma usulüyle de pilav pişirebilirsiniz. Köftesini hazırlamak için kıymaya rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve baharatları katıp iyice yoğurun. Minik köfteler yapıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri, rendelenmiş domates ve 1 çorba kaşığı tereyağıyla pişen sosun içine katın. Gerekirse üzerine sıcak su ekleyin. Baharatlarla tatlandırılıp pilavla beraber servis yapın.