



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTE PİLAV

Köftesi için:

400 gr kıyma

1 soğan

3 çorba kaşığı galeta unu

1 yumurta

Kekik, tuz, karabiber

Çeyrek demet maydanoz

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

1 kırmızıbiber

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Köfteleri hazırlamak için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun, istediğiniz şekli verip, yağda kızartın. Pirinci tereyağında kavurun. İçine küp doğranmış kırmızıbiberi ekleyip 5 dakika daha çevirin. Tuzunu serpin, suyunu verip kapağını kapatın. 25 dakika kadar pişirin. Servis tabağına aktarın, köftelerle birlikte sofraya getirin.

---