



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE PİLAV

Köfte için:

400 gram kıyma

1 soğan

3 diş sarımsak

Kimyon, karabiber, tuz

Pilav için:

1 su bardağı pirinç

1 orba kaşığı tereyağı

3 orba kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı sıcak su

Öncelikle köftesi için gereken kıyma, rendelenmiş soğan ve 3 diş sarımsağı bir kabın içinde yoğurmaya başlayın. Üzerine de 2 çorba kaşığı galeta unu ya da ekmek içi ekleyip köfte şekli verip hazırlayın. Köfteleri yağda ya da fırında kızartıp servis tabağına alın. Pilav yapmak için pirinçleri tereyağında kavurup üzerine isterseniz kırmızı doğranmış biber ekleyip suyunu verin ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Demlenince köftelerle birlikte servis yapın.