



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BÜRYAN

- 1 paket hindi ızgara köfte
- 2 su bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 2 su bardağı piliç suyu
- 1 su bardağı süt (kaynar)
- Tuz
- Karabiber
- 1 çorba kaşığı tarhun

Pirinci tuzlu bol suda 30 dakika dinlendirin, süzün. Unlu suyu gidinceye kadar yıkayıp tekrar süzün. Isıtılmış 2 çorba kaşığı yağa soğanı katın. Karıştırarak orta ateşte soğanlar yumuşayınca kadar soteleyin. Pirinci ilave edip bir kez karıştırın. Piliç suyu, tuz ve karabiberi koyup hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın. Pirinç, suyunu çekinip ceye kadar pişirin. Sütü ekleyin. 7-8 dakika daha pişirin. Kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Kalan yağı ısıtın. Köfteleri ilave edin. Tavayı sallayarak orta ateşte 4-5 dakika veya önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5-6 dakika ısıtın. Sütlü pilavı tabaklara paylaşın. Üzerlerine köfteleri yerleştirin. Tarhun serpin. Servis yapın.
