



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇİÇEK PİLAV

2,5 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
Tuz
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber

Pirinç tuzlu su ile ıslatılır. İyice yıkanır, süzülür.

2,5 yemek kaşığı margarinde kavrulur, su ve tuzu eklenerek pişirilir.

Diğer tarafta kıyma, ekmek içi, soğan, tuz ve karabiber yoğrulur. Fındık büyüklüğünde yuvarlanır.

Çok az yağda kızartılır. Salça ve domates rendesi eklenerek biraz pişirilir. Demlenen pilav servis tabağına alınıp ortası havuz gibi açılır.

Köfteler ortaya dökülür ve servis yapılır.