



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ İÇ PİLAV (ÇÖŞNÜK MALATYA)

400 gr. kıyma
1 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
İç pilavı için:
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay bardağı bezelye
Bir tutam dereotu
Tuz

Pilavı için tencereye 1 adet soğanı ve dolmalık fıstığı alıp margarinle kavurun. Kavurduktan sonra üzerine 2 su bardağı pirinci ilave edin. Kuş üzümünü ilave edin. Birlikte kavurun. Kavurduktan sonra üzerine sıcak su ilave edip pilavı pişirin. Pilav piştikten sonra üzerine 1 çay bardağı bezelyeleri ilave edin. Üzerine dereotu ekleyin. Üzerine tuz, karabiber ve yenibahar ilave edin. Köftesi için ise karıştırma kabında kıyma, rendelenmiş soğanı ve 1 adet yumurtayı ilave edip yoğurun. Köftenin yarısından fazlasını kek kalıbına dalyan köfte yapar gibi yayın. İçine iç pilavdan ekleyin. Kalan köfteyi kek kalıbının üzerine kapak yapıp kapatın. Önceden ısıtılmış olan 190 derecelik fırında pişirin. Üzerine sarımsak ve rendelenmiş domatesi ilave edin. Servis tabağına köfteli iç pilavı alın.



Fotoğraf "kürdan" tarafından gönderildi. 11.03.2017