



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MISIR PİLAVI

Malzeme

- 2 bardak pirinç
- 3 bardak et suyu
- 4 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- Tuz ve karabiber
- Köftesi:
- ½ paket köfte
- Harcı:
- 500 g kıyma
- 1,5 çay bardağı su
- Kızartmak İçin: Ayçiçek yağı

Hazırlanışı

1. Tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine dolmalık fıstıkları ekleyip kavurun. Daha sonra içine bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinci ve az tuz ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine kalan tuzu, karabiberi ve et suyunu ekleyip karıştırın, tencerenin kapağını kapatıp, pirinçler göz göz olana kadar tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirip, demlendirin.
2. Pilav pişerken bir kaba kıymayı, köfte harcını ve suyu koyup, yoğurun.
3. Köfte harcından cevizden biraz daha ufak parçalar koparıp, minik top köfte şeklinde şekil verip yayvan bir tabağa alın.
4. Tavada ayçiçek yağını kızdırıp köfteleri kızartın.
5. Kızarmış köfteleri havlu kağıt serdiğiniz bir kaba alın.
6. Demlenen pilavın yarısını servis tabağına alıp üzerine köfteleri dizin. Köftelerin üzerine üzerine kalan pilavı ekleyin.
7. En son olarak kalna köfteler ile üzerini süsleyip, sıcak olarak servis edin.