



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı arpa şehriye
3,5 su bardağı su
Tuz

Köftesi için:

250 gr kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
Tuz,
Karabiber

Yapımı:

Köfte malzemesi bütünleşene kadar yoğrulur. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır, ızgarada pişirilir. Tencereye tereyağı konur, eriyince şehriye eklenir, pembeleştirilir. Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış, suyu süzölmüş pirinç atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine tuz ve su eklenir. Orta ateşte 17-20 dakika pişirilir. Ateşten alınca üzerine köfteler konur, karıştırılmaz. Yarım saat dinlendirilir. Karıştırılır, servise sunulur.