



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİLÂV

Malzeme:

Yarım kilo pirinç «2,5 bardak»

4 bardak su veya et suyu

150 gr. kıyma

2 adet soğan

1 küçük paket yağ

1 kaşık antepfıstığı

1 tatlı kaşığı tuz

2 dilim bayat ekmek

1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı :

Kıyma, rendenin ince tarafından geçirilmiş soğan, tuz, biber, ıslatılıp ufalanmış bayat ekmek bir kaba konup hepsi iyice yoğurulur. Sonra bundan küçük parçalar alınıp, avuç içinde yuvarlayarak fındık büyüklüğünde köfteler yapılır ve bunlar bir parça yağda kızartılır. Ayrıca antep fıstıkları da renkleri pembeleşene kadar kavrulur. Pirinç, sıcak suda soğuyana kadar bekletilip süzülür ve kavrulmuş olan fıstıklara ilâve edilir ve hepsi beraber 4-5 dakika daha kavrulur. Bundan sonra, kaynamakta olan 4 bardak su veya et suyuna fıstıklı pirinçler ve kızarmış köfteler de -ilâve edilerek bir iki tutam da tuz katılıp, tencerenin kapağı kapatılır ve pirinçler suyunu çekene kadar ağır ateşte yavaş yavaş pişirilir. «Ortalama 45 dakika» Sonra ateş iyice kısılıp kapağın altına bir peçete konarak 15-15 dakika da dinlendirilen pilâv bu müddet sonunda alınıp sıcak olarak servis yapılır.
