



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE PİLAV

600 gram kıyma
1 adet soğan
3 dilim ekmek içi
2 çorba kaşığı kekik
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Kimyon
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 adet kırmızıbiber
3 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle ekmekleri sütün içine yatırıp 3 dakika kadar bekletin. Daha sonra süzüp bir kabin içinde ufalayın. Üzerine kıymayı ekleyip karıştırın. Rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyip zeytinyağıyla güzelce hepsini yoğurun. Bol miktarda kekik bu köftenin özelliği 2 çorba kaşığı kadar ekleyip diğer baharatları da ilave ederek bu harcı bir gece dinlendirin. Daha sonra elinizle ince köfteler hazırlayarak ızgarada ya da yağsız tavada pişirin. Pilav için tereyağında pirinç ve küp doğranmış biberi kavurup suyunu verin. 25 dakika pişirip köftelerle birlikte servis yapın.

