



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİLAV

30 gr tereyağı
2 su bardağı yasemin pirinci
3 su bardağı sıcak et suyu
1 patlıcan
1 domates
200 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek için
Tuz
Karabiber

Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Patlıcanın kabuğunu alacalı soyup kesin. 1 çay kaşığı tuz ilave edilmiş suda 15 dakika kadar bekletin, süzüp kurulayın. Tavada patlıcanları kavurun. Domatesin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Küçük bir tavada tereyağı ile 1-2 dakika kavurun. Köfte için ekmek içini ıslatın. Ufalayıp kıyma ile yoğurun. Tuz ve baharatı ilave edip yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlayıp una bulayın. Köfteleri kızarttıktan sonra süzün. Köfte, patlıcan kızartması ve kavurulmuş domatesleri bir kaptı harmanlayın. Tereyağını tencerede eritip pirinci kavurun. Et suyunu ekleyip bir taşım kaynatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin. Köfteler, sebzeli karışım ve pirinci servis harmanlayın. Sıcak servis yapın.

