



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı teremyağı
1 tutam dereotu
Tuz
Su
Köftesi İçin:
450 gr. kıyma
1 tutam maydanoz
1 soğan
1 yumurta
Galeta Unu
Karabiber

Pilavı için, pirinci iyice yıkıyoruz ve süzuyoruz. Tencereye teremyağı koyup, pirinci ekliyoruz ve kavurmaya başlıyoruz.

Tereyağını ekliyoruz ve iyice kavuruyoruz. Tuzunu atıyoruz. suyunu döküyoruz. Sonra sıcak suyunu veriyoruz. Kapağını kapatarak kısık ateşte pişiriyoruz.

Köftesi için, kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. Maydanozu ince doğrayıp ilave ediyoruz. Yumurtasını kırıyoruz, soğanı rendeliyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıp yoğuruyoruz.

Galeta unuyla kıvamını bağlıyoruz. Köfte harcından büyük misket büyüklüğünde köfteler yuvarlıyoruz.

Tavaya teremyağı koyuyoruz ve köfteleri pişiriyoruz. Pilavı servis tabağına döküyoruz, üstüne ve kenarlarına da köfteleri koyarak servis ediyoruz.

