



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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.

---