



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİLAV

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte için:

250 gram kıyma

1 küçük soğan (rendelenmiş)

2 yemek kaşığı galeta unu

1 diş sarımsak (rendelenmiş)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 tutam ince kıyılmış maydanoz

Pilav için:

2 su bardağı baldo pirinç

3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker (isteğe bağlı)

Üzeri için:

Birkaç dal ince kıyılmış dereotu veya maydanoz

Bir kaba kıymayı alın ve üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, galeta unu, tuz, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber ve maydanozu ekleyin.

Harcı iyice yoğurun ve ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın.

Köfteleri 10 dakika dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

Pirinç nişastası gidene kadar birkaç kez yıkayın ve süzün.

Tencereye tereyağını ve sıvı yağı ekleyip eritin.

Pirinçleri ekleyerek 4-5 dakika boyunca kavurun.

Sıcak su veya tavuk suyunu, tuzu ve isteğe bağlı olarak şekeri ekleyin.

Karıştırıp kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakın.

Dinlenen köfteleri az yağlı bir tavada arkalı önlü kızartın.

Kızaran köfteleri havlu kağıt üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

Pilav piştikten sonra demlenmesi için üzerine bir havlu kağıt serin ve 10 dakika bekletin.

Demlenen pilavı geniş bir servis tabağına alın, üzerine köfteleri yerleştirin.

Köfteli pilavınızı ince kıyılmış dereotu veya maydanozla süsleyerek sıcak servis edin.

Yanında turşu, yoğurt veya bir dilim limon eşliğinde sunabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:181883 • adı:Köfteli Pilav • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 09:11