



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1 orta boy soğan  
8-10 dal maydanoz  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1/2 çorba kaşığı salça  
2 su bardağı pirinç  
1/2 çorba kaşığı tereyağı  
1/2 kg. kıyma  
1 yumurta  
1 dilim bayat ekmek içi  
1,5 tatlı kaşığı tuz

Su, tuz ve yağı bir tencereye koyup kaynatınız. Pirinci ayıklayıp yıkayarak kaynayan suya ilâve ediniz. 1-2 dakika orta hararete, sonra ısısını kaynama noktasına getirerek, 25-30 dakika pişiriniz.

Kıymaya rendelenmiş soğan, ıslatılmış ekmek, yumurta, kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber katıp karıştırınız. Yağlanmış orta boy tepsiye muntazam yayıp kenarlarını 2 parmak yükseltiniz. Üzerine sulandırılmış salça sürüp orta hararetle fırında 10-15 dakika pişiriniz.

Köftenin üzerine pilavı yayınız. Sulandırılmış salça ile kafes veya kare şeklinde süsleyip, fırında 10 dakika daha bekletiniz. Dilimlere keserek sıcak servis yapınız.

NOT : Pilava haşlanmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış havuç ve konserve bezelye ilave edilirse görünümü ve lezzeti daha güzel olur.