



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SALÇALI PİLAV

- 2 Su bardağı pirinç
- 200 gram yağsız kıyma
- 2 Domates
- 1 Soğan
- 1 Diş sarımsak
- 3 Çorba kaşığı yağ
- 1 Defne yaprağı

Rendelediğiniz soğan kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve bayat bir dilim ekmek içinin yarısını ufalayarak kıymaya katın ve hepsini birlikte karıştırıp yoğurun ve bilye büyüklüğünde köfteler yaparak bir kabın içine koyun. Öte yanda bir başka tencerede yağı erittikten sonra köftelerle defne yaprağını koyarak silkeleyin ve köfte suyunu bıraktıkça silkelemeye devam edin. Üzerine unu serpin, sonra yapılmış domates suyunu, çok ince doğranmış sarımsağı, tuzu ve hindistancevizini katıp, karışım koyula-şıncaya kadar kaynatın. Öte yandan sade pirinç pilâvını hazırlayın, tabağın ortasına köfteleri, etrafına bezelyeyi, son olarak da pilâvı koyup üzerine sıcak salça gezdirin.