



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ VE KIRMIZI BİBERLİ PİLAV

250 gram kıyma
2 adet kırmızı kapya biber
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı dolusu galeta unu
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı kekik
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Pirinçleri çukur bir kaba alıp üzerlerini geçecek kadar su ve tuz ilave edin. Kenara alıp pirinçler şişene kadar yaklaşık 20 dakika bekletin. Beklettiğiniz pirinçleri su berraklaşana kadar yıkayıp sularını süzün.

Derin bir kapta kıyma, kekik, karabiber, tuz, yumurta beyazı ve galeta ununu yoğurun. Hazırladığınız harçtan küçük parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Kırmızı kapya biberlerin çekirdekli kısımlarını ayıklayıp doğrayın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve hazırladığınız köfteleri ilave edip 3-4 dakika kızartın.

Pişen köfteleri delikli bir kaşık yardımıyla alıp aynı tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve doğradığınız biberleri ilave edip 1-2 dakika kavurun. Pirinçleri ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Üzerine yarım litre sıcak su ve tuz ilave edip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dakika pişirin. Altını kapatıp pişirdiğiniz köfteleri ilave edin ve karıştırın. Yeniden kapağını kapatıp demlenmeye bırakın.