



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO CHUTNEYLİ KÖFTELİ PİLAV

- 1/2 kg. koyun kıyması
- 1 küçük baş soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 küçük parça zencefil
- 1 adet yumurta
- 4 tatlı kaşığı un
- 1/2 litre et suyu
- 2 çorba kaşığı domates rendesi
- 1/2 tatlı kaşığı hint safranı
- 2 çorba kaşığı mango chutney
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı Basmati pirinç
- 1 tatlı kaşığı hint safranı
- 2 su bardağı su
- 50 gr. hindistancevizi rendesi
- 1/2 demet taze kişniş
- 1 çorba kaşığı hindistancevizi yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı rendeleyin, sarımsağı dövün ve zencefili ince ince kıyın. Derin bir kaba koyun kıymasını, soğan, sarımsak, zencefil ile birlikte koyup karıştırın. 1 yumurtayı ilave ederek elinizle köfte hamuru hazırlar gibi yoğurun. İyice yoğurduktan sonra, elinizle küçük parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak, hemen hemen 20 adet yuvarlak köfte hazırlayın. tereyağında kahverengi bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızarmış köfteleri tavadan çıkartın. Tavada 1 çorba kaşığı kadar yağ bırakıp gerisini atın. Bu yağa unu atarak 1 dakika kadar karıştırarak kavurun, sırayla, et suyunu, domates rendesini, Mango Chutney'i ve hint safranını ekleyin. Kaynamaya başlayınca tuz ve karabiber ekleyip içine kızarttığınız köfteleri atın. Tavayı kapakla kapatarak çok kısık ateşte 20-25 dakika kadar pişmeye bırakın. Köfteleriniz pişerken pilavınızı hazırlayın. Tencereye hindistancevizi yağını koyun, kızınca içine pirinci atın ve 1-2 dakika kavurun. tuzu ve suyu ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca üzerine hindistancevizi rendesini serpin, bir kere karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 12 dakika pirinçler yumuşayınca kadar pişmeye bırakın. Büyük bir servis tabağına Önce pilavı serin, üzerine sosu ile birlikte Köfte Köri'nizi koyun, kıyılmış taze kişniş ile servis yapın.