



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR PİLAVI

Malzemesi:

1/2 kg piring
3 bardak etsuyu ya da su
4 orba kaşığı sadeyağ
1 orba kaşığı tuz
1 orba kaşığı am fıstığı

Köftesi:

150 gr kıyma
1 sođan (küçük)
1 dilim iç ekmek
3,5 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Bir tencereye ölçölere göre kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve sıkılmış bir dilim ekmek içi, karabiber ve tuz konularak beş dakika iyice yoğrulur, kıymadan fındık kadar kopararak ıslak avuç içinde yuvarlayıp zıpzip gibi köfteler yapılır. Bir tavaya margarin konularak kızdırılır ve köfteler tavayı sallamak suretiyle kızartılır, tava ateşten indirilerek bir tarafa bırakılır.

Bir tencereye sadeyağ, am fıstığı konularak kavrulur, sonra bunları bir tepsiye koyup ayıklanıp hazırlanan piringler bu tencereye konularak 10 dakika kavrulur ve üzerlerine sıcak su ya da et suyu, tuz ve köfteler, yağı ile birlikte ilâve edilir, kapağı kapatılır ve piringler suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sonra pilâv demlendirilir ve iyice karıştırılarak servis yapılır.

[ML® Taboule için tıklayın](#)