



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR PİLAVI

Malzemesi:

2 bardak pirinç

3 bardak et suyu veya su

3 yemek kaşığı margarin

tuz.

Köftesi:

150 gram koyun kıyması

1 küçük soğan

1 dilim ekmek içi

2 yemek kaşığı sade yağ

tuz

karabiber.

Kıymaya soğan rendesi, ıslatılmış ekmek içi, tuz, karabiber kaüp yoğurun. İki kaşık yağla kızartın. Et suyuna yağ ve tuz katıp kaynatıp. Suda bekletilmiş ve süzölmüş pirinç ve kızaran köfteleri salın. Önce harlı sonra kısık ateşte pişirin. 30 dakika demlendirip servis yapın.