



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİSKET KÖFTELİ PİLAV

1 paket Banvit Misket Köfte  
3 adet portakal  
150 gr pirinç  
300 ml su (kaynar)  
70 ml zeytinyağı  
3 çorba kaşığı elma sirkesi  
1 çorba kaşığı hardal  
1 çorba kaşığı tozşeker  
2 adet taze soğan (sadece yeşil kısımları, ince kıyılmış)  
75 gr yerfıstığı (tuzsuz, kabukları temizlenmiş, hafif kavrulmuş)  
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Portakallardan bir tanesini soyup, dilimleyin ve her bir dilimin üzerindeki ince zarı temizleyin. Bir adet portakalın kabuklarını içindeki beyaz kısımları kalmayacak şekilde temizleyip, 4-5 parçaya kesin. Her iki portakalın suyunu sıkıp, ayırın.

Pirince tuz serpip, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su gezdirin ve en az 30 dak. dinlendirin. Unlu suyu gidinceye kadar akan bol suyla yıkayın. Portakal kabuklarını ve tuz serpip, kaynar suyu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Ateşi kısın ve pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Ateşten indirip, portakal kabuklarını alın ve soğuyuncaya kadar dinlendirin.

Portakal suyu, zeytinyağı, elma sirkesi, hardal, tozşeker, tuz ve karabiberi küçük kapaklı bir kavanozda iyice çalkalayın. Yarısını pirincin üzerine gezdirip, harmanlayın.

Köftelere kalan zeytinyağlı portakal suyunu, taze soğan ve fıstıkları ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve 3-4 dak. pişirin.

Köfteleri pilava katın. Hafifçe karıştırıp, servis yapın.

