



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI PİLAVI

500 gram kıyma
1 soğan
1 yumurta
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
Yarım kilo ispanak
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
1 kırmızı közlenmiş biber

Köftesini hazırlamak için kıyma, soğan ve yumurtayı bir kabın içinde iyice yoğurun. Baharatları da ekleyip küçük köfteler yapın ve yağda kızartın. Diğer tarafta tencerede tereyağı ve zeytinyağını birlikte kızdırın. Yıkamış ispanakları ezilmiş sarımsakla birlikte 5 dakika kadar kavurup pişirin ve bir kanara alın. Aynı kap içinde pirinçleri kavurun. Pirinçlerin üzerine geçecek kadar sıcak su ekleyip kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Servis yaparken kızarmış köfteleri kâsenin içine yerleştirin. Ispanakların içine doğranmış kırmızıbiberleri karıştırın. Köftenin üzerine pilavı ve araya ispanaklı karışımı yerleştirin. Servis tabağına ters çevirin. Sıcak olarak ikram edin.