



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PADIŞAH PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç  
2 bardak su  
2 çorba kaşığı yağ  
200 gram yağsız kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 adet orta boy domates  
2 dilim bayat ekmeğin içi  
Karabiber  
Yarım kasık tereyağı  
1 kaşık salça  
Tuz

Tencerede yağ eritilir üzerine pirinç ilave edilip kavrulur. Bu arada küçük köfteler hazırlanır, kızartılır ve üzerine salça konup pişirilir. Pilavın üzerine sıcak su, karabiber, tuz konulur ve suyu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın ortasına köfteler doldurulur ve servise sunulur.