



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI ENDÜLÜS KÖFTESİ

Pilav:

250 gr (1+1/4 su bardağı) pirinç

2+1/2 su bardağı su

2 defne yaprağı

1 çay kaşığı tuz

1 soğan (doğranmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

4 karanfil

Köfte:

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

750 gr dana kıyması

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

1 küçük diş sarımsak (dövülmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

kahve kaşığının ucuyla karabiber

4 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı rafine yağ

1/2 su bardağı et suyu

4 domates (ikiye bölünmüş)

Pirinci yıkayıp 30 dakika soğuk suda ıslatınız. Sonra süzerek, su, tuz ve defne yaprağı ile birlikte orta boy bir tencereye koyup hafif ateşte 10 dakika, pirinç bütün suyunu çekip pişene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp pirinç hâlâ nemliceyse, kapağını 5 dakika daha kapalı tutarak bir kenarda demlendiriniz. Küçük bir tavada soğan ve karanfili 2 çorba kaşığı tereyağı ile orta ateşte, soğanlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Karanfilleri çıkarıp atarak pişmiş soğanları pilava katınız.

Pilavı sıcak olarak saklayınız.

Köfteleri hazırlamak için 2 çorba kaşığı tereyağı küçük bir tavada orta ateşte eritip soğan ve sarımsağı hafifçe kavurunuz. Kıymayı bir kaseye koyunuz. Üstüne pişmiş soğan ve sarımsaklarla tuzu ve biberi ekleyiniz. İyice yoğurup 8 eşit parçaya bölerek bu parçaları yassı köfteler haline getiriniz. Köfteleri teker teker una bulayarak, büyük bir tavada rafine yağda kızartınız. Köfteler kızarıırken artan 2 çorba kaşığı tereyağı küçük bir tavada eritip, domatesleri içinde hafifçe pişiriniz.

Köftelerin tamamı pişince, büyük bir servis tabağının ortasına pilavı koyup etrafına köfteleri diziniz. Her köftenin üstüne yarım pişmiş domates yerleştiriniz. Köfteleri kızarttığınız büyük tavanın altını iyice açıp köftelerden artan sosa et suyunu ekleyerek 2 dakika kaynatınız. Bu sosu köftelerin üstüne gezdirip yemeğinizi hemen servis ediniz.

Not: Pilavlı Endülüs köftesini pilavla yada sade pirinç pilavı ve domates salatasıyla servis edebilirsiniz.