



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI HAŞLAMA TAVUK KÖFTESİ

- 250 gram tavuğun but eti (iri küp halinde doğranmış)
- 400 gram tavuğun göğüs eti (iri küp halinde doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (iri yemeklik doğranmış)
- 3-4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş domates
- 1 adet yumurta
- 5 bardak su
- 1 çay kaşığı tuz (köftelerin pişeceği suyun içersine koymak için)
- Pilav için:
- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 4 bardak su (köfteler piştikten sonra geriye kalan suyu 4 bardak olacak)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz

Küp küp doğranmış tavuk etlerini robota koyup üzerine, sarımsak, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, kuru soğan, yumurta, kurutulmuş domates koyup, bütün malzemeler birbirine karışıp hamur gibi olana kadar robottan geçirin.

Robottaki, yumuşak bir kıvamı olan et hamurunu bir tabağa boşaltınız. Bu hamurdan yaklaşık 12- 14 adet yuvarlak köfteler yapıp bir tabağa yerleştiriniz.

Derin ve genişçe bir tencereye 5 bardak suyu ve tuzu koyup, yüksek ısıda kaynatınız.

Tencerede kaynamakta olan suya, hazırladığınız tavuk köftelerini elinizle teker teker dikkatlice koyunuz. Bu işlemi yaparken tencerenin kenarından ve suya yakın bir mesafeden koyunuz. Yukardan koyarsanız sıcak su üzerinize sıçrama yapabilir.

Bütün köfteleri sıcak suya koyduktan sonra ateşin ısısını orta ısıya ayarlayınız. 25- 30 dakika kadar tencerenin kapağı açık olarak pişiriniz.

Pişmiş tavuk köftelerini delikli kepçeyle ayrı bir tabağa çıkartınız.

Pilavı yapmak için tencereye margarinı koyup eritiniz. Üzerine 4 bardak tavuktan kalan su ve ilave edilmiş suyu (toplam 4 bardak olacak) koyup kaynatınız. Su kaynayınca pirinci içersine katıp karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatınız. Pilavı pişiriniz. 2-3 dakika harlı ateşte piştikten sonra aeteşin altını kısıp pirinçler suyunu çekene kadar kısık ateşte pişiriniz ve ateşin altını kapatıp, tencerenin kapağını açmadan demlenmeye bırakınız. Demlenme esnasında tencerenin üzerini kalınca bir mutfak havlusu ile kapatınız. 20-25 dakika pilav demlendikten sonra tahta bir kaşıkla pilavı hafif harmanlayınız ve üzerine önceden pişirdiğiniz tavuk köftelerini diziniz. tencerenin kapağını tekrar kapatıp hem pilavı yeniden dinlendiriniz hemde soğumuş tavuk köftelerinin yeniden ısınmasını sağlayınız. Bu ikinci demlenme esnasında da mutfak havlusunu tencerenin üzerine kapatınız. Tekrar 10-15 dakika kadar dinlemiş pilavı ve ısınmış köfteleri büyükçe bir tabağa veya servis tenceresine aktarınız. Üzerini maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:118972 • adı:Pilavlı Haşlama Tavuk Köftesi • gönderen:altinel • indirme tarihi:24.04.2025 - 06:22