



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI KÖRİLİ KÖFTE

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Kekik 1 Tutam
Nane 1 Tutam
Galeta Unu 1 Çay Bardağı
Maydanoz 7 Dal
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Baldo Pirinç 2 Su Bardağı
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı
Dana Kıyma 400 Gram
Nohut 1 Su Bardağı
Soğan 1 Adet
Yumurta 1 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Köri 1 Çay Kaşığı
Sıvı Yağ 2 Yemek Kaşığı

Maydanozları ve soğanı doğrayın. Çukur bir kabın içine doğradığınız maydanoz ve soğanları, kıyma, köri, kabartma tozu, sıvıyağ, galeta ununu ekleyin. Üzerine 1 adet yumurtayı kırın, tuzu ilave edip ve oluşan karışımı iyice yoğurun.

Pirinç tencerede çok az haşlayın ve bir tabağa alın. Tencerenin altını açın ve tereyağı eritin. Önceden hafifçe haşladığınız diri pirinç tereyağında kavurun. Nohutları tencereye ilave edin ve istediğiniz miktarda tuz, karabiber ve kekiği ekleyin. Tavuk suyunu da ilave edin. Üstünü kapatıp 5-6dk pişirin.

Tepsiye COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı serin. Hazırlamış olduğunuz köfte harcından alıp avucunuz ile yuvarlak haline getirdiğiniz köfteleri COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı üzerine dizin. 180C ısıda 20dk pişirin. Köfteleri fırından çıkarın ve yanında nohutlu pilav ile servis edin.

