



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİLAVLI SALTANAT KEBABI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

2 bardak pirinç  
3 bardak et suyu  
200 gr tereyağı  
200 gr koyun kıyması  
100 gr salamuraya yatırılmış veya füme edilmiş dil  
50 gr rendelenmiş gravyer peyniri  
25 gr kurutulmuş mantar  
2 çorba kaşığı domates salçası  
sütte ıslatılmış bir dilim bayat ekmek  
1 küçük baş soğan  
yarım demet maydanoz  
2 yumurta  
1 tutam ceviz-i bevva  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
yeteri kadar tuz  
karabiber  
un.

Yapılışı:

Dil, makine yardımıyla kıyma haline getirilir. Bir savarin kalıbı yağlanır. Yayvan porselen bir kâseye koyun kıyması ve kıyma haline getirilmiş dil konur, üstüne tuz ve karabiber serpilir. İyice sıkıldıktan sonra ufalanmış bayat ekmek, rendelenmiş peynir, ince ince doğranmış maydanoz, ceviz-i bevva, iki yumurtanın sarısı katılıp iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp iki avuç arasında yuvarlak köfteler yapılır. Küçük bir tencereye 50 gr tereyağı 4 çorba kaşığı zeytinyağı konup orta ateşe oturtulur. Yağ kızınca una bulanmış köfteler birkaç defada tencereye atılıp nar gibi kızartılır. Köftelerin kızartılması bitince, az miktarda ılık suda veya et suyunda eritilen domates salçası tencereye dökülür. Bir iki defa karıştırdıktan sonra, köfteler ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, ateş hafifletilir ve köfteler bu salçada yavaş yavaş pişirilir. Soğan rendelenir ve başka bir tencereye konur. Üstüne kalan tereyağı ilave edilerek kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak soğanlar pembeleşip yumuşadıktan sonra, sıkılarak suyu alınmış mantarlar ufalanarak konur. Soğanlar pembeleşinceye kadar, karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Soğanlar kavrulunca, yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinç katılır. Pirinç de 1-2 dakika karıştırılarak kavrulur. 3 bardak et suyu dökölüp tuz ve karabiber ilave edilerek, pilav pişirilir. Pilav demlenince, yağlanmış sava-rin kalıbına bastırarak (hiç boşluk kalmaması için) boşaltılır. Kalıp servis tabağına baş aşağı edilerek biçimi bozulmadan aktarılır. Pilavın ortasındaki boşluğa ve çevresine pişmiş olan köfteler yerleştirilir. Salçası da ortaya boşaltıldıktan sonra sıcak sıcak servis yapılır.

[ML@ Saltanat Pilavı için tıklayın](#)