



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLAVLI SANDAL KÖFTE

Malzemeler

300 gr kıyma

1/2 kg pirinç

100 gr taze kaşar

az salça

2 dilim bayat ekmek

tuz, karabiber, köfte baharı

ay çiçek yağı

Pirinçle sade bir pilav yapın. Diğer tarafta köfteyi yapmak için, kıyma, bayat ekmek, sıvı yağ, tuz, ve baharatı yoğurun. Hazırladığınız bu harçtan yumurta büyüklüğünde ve şeklinde parçalar koparın. Bu parçaların iç kısımlarını parmağınızda oyarak içersine yaptığınız pilavdan ilave edin. Pilavlı köftelerin üzerine kaşar rendesi, az miktarda salça ekledikten sonra kızgın olarak ısıtılmış fırına sürerek pişirin. Servisi yaparken arzuya göre patates, garnitür bezelye kullanabilirsiniz.
