



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI ŞİŞ KÖFTE

Pilav için:

- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı margarin
- Tuz

Köfte için:

- 500 gr. dana kıyma
- 2 dilim ekmek içi
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 2 diş rendelenmiş sarımsak
- 1 çorba kaşığı margarin
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- Kekik

Pirinci yıkayıp, süzün. Yağlarla birlikte 2 dakika kavurun. Üzerine sıcak suyu ekleyip, tuzunu ayarlayın. Önce harlı, sonra kısık ateşte, su çekilene kadar pişirin. Köfte için, malzemeleri, margarin hariç bir kâbın içinde iyice yoğurun. Hazırladığınız bu harcı, avucunuzun içinde bastırarak, şişe yerleştirin. Tavada margarini eritin ve hazırlanan şişleri kızartın. Köfteleri pilavla birlikte servis yapın.