



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI TABAK KÖFTE

MALZEMELER

300 gr kıyma
1/2 kg pirinç
100 gr taze kasar
salça (az)
2 dilim bayat ekmek
tuz, karabiber, köfte baharı

YAPILIŞI

Pirinçle sade bir pilav yapın. Diğer tarafta köfteyi yapmak için, kıyma, bayat ekmek, siviyağ, tuz, ve baharati yogurun. Hazırladığınız bu harçtan yumurta büyüklüğünde ve sekinde parçalar koparin. Bu parçaların iç kismilarini parmaginizda oyarak içersine yaptığınız pilavdan ilave edin. Pilavli köttelerin üzerine kasar rendesi, az miktarda salça ekledikten sonra kızgın olarak isitilmiş firina sürerek pisirin. Servisi yaparken arzuya göre patates, garnitür bezelye kullanabilirsiniz.

[ML® Tabak Kurabiyesi için tıklayın](#)
