



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 seklinde 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](#)