



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY PİLAVI

Emine Beder

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı et suyu veya su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
50 gr. badem
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1/4 limon suyu
Köftesi için:
300 gr. kıyma (yağsız)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
orta boy soğan
3 dilim bayat ekmek içi
karabiber, köfte baharı (bire çay kaşığı)
tuz
Sosu için:
1/4 kahve fincanı sıvı yağ
orta boy domates
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı ketçap

Pirinçleri ılık tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Bademleri sıcak suda 5 dk. bekletip kabuklarını soyalım. Pirinçleri, nişastasız gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp bademleri ekleyerek hafifçe pembeleşene dek kavuralım. Delikli kepçe ile alıp bekletelim. Aynı tencereye pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavurarak kuş üzümünü, bademleri ve sıcak et suyunu katalım. Tuzunu ayarlayarak, pirinçler suyunu çekene dek ağır ateşte pişirelim. Bu arada köfteyi hazırlayalım. Bir kabın içine kıymayı, bayat ekmek içini, tuzu, baharatları, rendelenmiş soğanı ekleyip iyice yoğuralım ve misket iriliğinde yuvarlak köfteler yapalım. Tavaya sıvı yağı alıp kızdırarak köfteleri ekleyelim. Tavayı sallayarak köfteleri arkalı önlü kızartıp kapaklı bir kaptaki bekletelim. Pilavı 15-20 dk. demlendirelim. Sosu hazırlayalım. Bir tavaya rendelenmiş domatesleri ve dövülmüş sarımsakları alıp 2-3 dk. domatesin suyu çekilene dek pişirelim. Sıvı yağı ve salçayı ekleyip yarım dk. daha pişirerek sosu ateşten alalım. Tuzla ketçabı ekleyerek karıştıralım. Demlenen pilavı, ortası delikli bir kek kalıbına bastırarak yerleştirelim. Kalıbı ters çevirerek pilavı servis tabağına çıkaralım. Ortasındaki boşluğa köfteleri yerleştirelim, üzerine domates sosunu gezdirip servis yapalım.