



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN İBRAHİM PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
3 su bardağı sıcak su
1 adet tavuk suyu tableti
Yarım çay bardağı kabuksuz badem
2 çorba kaşığı kuru üzüm
2 yemek kaşığı margarin
1/4 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Köftesi için:
250 gram kıyma
1 dilim bayat ekmek
Tuz
Karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
1 adet küçük soğan
3 adet orta boy domates
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve tuz ve limon suyu ekleyerek en az yarım saat bekletilir. Ardından pirinç birkaç kez nişastası gidene kadar yıkanır, suyu süzülür. Tencereye margarin alıp, eritilir. Bademler ilave edilip, 1 dakika kavrulur. Bademler hafifçe pembeleştiğinde pirinçler tencereye aktarılır. Karıştırmaya devam ederek, pirinçlerin şeffaflaşması sağlanır. Tavuk suyu ya da et suyu tableti, 3 su bardağı sıcak suda eritilip, kuru üzümlerle birlikte pirinçlerin üzerine eklenir, tuzu ayarlanır. Birkaç kez karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı kapatılıp, pilav suyunu çekip üzeri göz göz olana kadar pişirilir. Tencere ateşten alınıp üzerine nemli bir bez örtülerek, 15-20 dakika demlendirilir. Kıymayı geniş bir kaba alalınır. Ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kimyon ilave edilir. Malzemeler özleşene kadar yoğrulup, misket büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Teflon tavaya sıvıyağ alınıp, köfteler kızartılır. Domateslerin kabukları soyulup, küp şeklinde doğranır, tavaya biraz sana margarinle birlikte alınıp domatesler yumuşarınca kadar pişirilir. Tuz ve 1-2 kaşık su ilave edip kaynayınca ocaktan alınır. Pilav servis tabağına alınır, ortası çukur şeklinde açılır. (Ortası delikli kek kalıbı kullanabilirsiniz.) Köfteler pilavın ortasına yerleştirilir, domates sosu ile birlikte servis yapılır.