



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN REŞAT PİLAVI

Eyüp Sevinç

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
5 yemek kaşığı tereyağı
200 gr kıyma (koyun eti)
1 dilim bayat ekmek içi
1 orta boy kuru soğan
2 orta boy domates
½ tatlı kaşığı karabiber
1/3 su bardağı su
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı (kızarmak için)
2 yemek kaşığı un
Tuz

Pirinci ayıklayıp sıcak suda bekletin. Duru su çıkana kadar yıkayıp süzün. Bir tencereye yağ koyun ve kızdırın. İçine pirinçleri atın biraz kavurun. Kaynamış et suyu ve tuz ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Önce hızlı sonra hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin, üzerine peçete ya da kağıt koyarak demlendirin. Diğer yanda ekmek içini ufalayın ve soğanı rendeleyin. Kıyma, tuz ve karabiberle yoğurun. Cevizden biraz küçük köfteler hazırlayın. Hazırlanan köfteleri un serpilmiş bir tepsiye koyun ve sallayarak köftelerin unlanması sağlayın. Teflon tavaya yağ koyup köfteleri kızartın ve başka bir kaba alın. Domatesleri soyun, rendeleyin, köftelerin kızartıldığı teflon tavada üstü kapalı olarak pişirin, içerisine köfteleri ekleyin 5 dakika daha pişirin. Pilavı bir servis tabağına alın, ortasını açın ve ortaya köfteleri koyun, sıcak servis yapın.

