



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN REŞAT PİLAVI

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı piring

3 su bardağı et suyu veya su

1 kahve fincanı sıvıyağ

25 gr badem

2 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 tutam tuz

Köfte için:

400 gr yağsız kıyma

1 çay bardağı sıvı yağ

1 rendelenmiş soğan

5 dilim bayat ekmek içi

1 çay kaşığı köfte baharı

Tuz, karabiber

Sos için:

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 rendelenmiş domates

2-3 diş kıyılmış sarımsak

1 rendelenmiş ekşi elma

1 tatlı kaşığı salça

1 çorba kaşığı ketçap

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletin. Bol suyla yıkayıp suyunu süzün.

Bademleri bir kapta 1 su bardağı kadar suda 5 dakika bekletip kabuklarını soyun.

Bir tencerede sıvıyağını ısıtıp bademleri hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinçleri ilave edip şeffaflaşana kadar kavurun. Kuru üzüm, sıcak et suyu ve 1 tutam tuz ekleyin. Pirinçler suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirin. Pilavı 15-20 dakika demlendirin.

Köfteyi hazırlamak için, bir kapta kıyma, bayat ekmek içi, tuz, baharat ve soğanı yoğurup misket büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayın. Tavada sıvıyağını kızdırıp köfteleri kızartın.

Sosu hazırlamak için; domates, elma ve sarımsakları bir tavada 2-3 dakika daha kavurun. Sıvıyağ ve sulandırılmış salçayı ekleyip yaklaşık 1 dakika suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alıp tuz ve ketçabı ekleyerek iyice karıştırın.

Demlenen pilavı ortası delikli bir kek kalıbına bastırarak yerleştirin. Kalıbı ters çevirip pilavı servis tabağına çıkarın. Ortasındaki boşluğa köfteleri, üzerine domates sosunu yerleştirip servis yapın.