



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SULTAN REŞAT PİLAVI

### MALZEMELER

Pirinç 2 su bardağı 360 gram

Su 4 su bardağı 800 gram

Margarin 6 yemek kasığı 60 gram

Tuz 2 1/2 tatlı kasığı 15 gram

Sogan 1 orta boy 60 gram

Ekmek (bayat) 1 ince dilim 20 gram

Kiyma 2 1/4 çay bardağı 200 gram

Kara biber 1/2 tatlı kasığı 1 gram

Un 2 yemek kasığı 12 gram

Sivi yağ 1 1/2 yemek kasığı 15 gram

Domates 3 küçük boy 300 gram

### YAPILIŞI

Pirinç yıka, süz. Suyu bir tencereye koy, yağ ve 2 tatlı kasığı tuz ekle, kaynat, pirinci kat, karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Soganı soy, yıka, rende. Ekmek için ıslat, sık. Kıymayı, soğanı, ekmek için, kalan tuz ve kara biberi karıştırıp iyice yoğur, fındık iriliğinde yuvarla. Bir tepsiye un serp, köfteleri koy, hafifçe sallayarak unla. Teflon tavada sivi yağı isit, köfteleri koy, kızart, başka bir kaba al. Domatesleri yıka, rende, köftelerin pistiği tavada kısık ateşte kapagi kapalı olarak 10 dakika pişir, köfteleri yeniden koy, 5 dakika daha pişir.

[ML® Sultan Reşat Pilavı için tıklayın](#)