



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN REŞAT PİLAVI

MALZEMESİ:

2 bardak pilavlık pirinç

150 gr. SANA

3 bardak su veya et suyu Tuz

KÖFTELERİN MALZEMESİ:

200 gr. kıyma

1+1/2 çorba kaşığı SANA

1 küçük soğan

1 dilim bayat ekmek

2 orta boy domates

Tuz, karabiber

Pirinci yıkayıp yayvan bir kaba koyun. Tuz ekin ve üzerini örtecek kadar sıcak su koyun. Soğumaya bırakın. Pirinç soğduktan sonra birkaç kez yıkayarak iyice szn, sonra bir havluya koyarak suyunu tamamen alın. Bir tencereye 150 gr. SANA'yı koyun ve eritin. Pirinci içine atarak orta hararetteki ateşte karıştırarak kavurun. Buna tuz katılmış kaynar kaynar 3 bardak suyu ilave edin ve bir defa karıştırın. Evvela harlı ateşte 5 dakika, sonra orta ve hafif ateşte pirinç suyunu çekinceye kadar ağzı kapalı pişirin. Pişince kapağını açarak pirinçleri kırmadan yavaşça altüst edin. Tencerenin zerine bir havlu rtn ve kapağını kapatın, altını söndürün ve demlenmeye bırakın. Kıymayı bir kaseye koyun. Buna rendelenmiş soğanı, ıslatarak sıkılmış ekmeği, tuz ve biberi ilave ederek iyice yoğurun. Avucunu-zu ıslatarak fındık büyüklüğünde köfteler yapın. 1 1/2 çorba kaşığı SANA'yı tavada kızdırın. Köfteleri tavaya koyarak sallaya sallaya her taraflarının kızarmasını sağlayın. Kabuğu soyulmuş domatesleri u-fak ufak doğrayıp köftelere ilave edin. Domatesler yumuşayınca 2-3 çorba kaşığı su ilave edin. Köfteler suyunu çekinceye kadar hafif ateşte 10 dakika kadar pişirin. Pilavı yuvarlak bir servis tabağına muntazam bir şekilde tepeleme koyun. (Arzu ederseniz bir kalıba koyup alt st edebilirsiniz.) Ortasını havuz gibi açarak buraya köfteleri salçasıyla beraber yerleştirin ve servis yapın. NOT: Arzu edilirse pilavın içine kavrulmuş yeşil fıstık ve ekirdeksiz kuru üzüm de konabilir.