



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN REŞAT PİLAVI

Nevin Halıcı

1 ölçü pirinç pilavı
250 gr koyun kıyması
1 dilim bayat ekmek içi
1 soğan
2 kaşık sadeyağ
2 iri domates veya 1 kaşık salça
1/4 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kavurma yöntemiyle pirinç pilavı hazırla.

Ekmeği ufala, soğanı rende, kıyma, tuz ve biberle birlikte yoğur. Cevizden küçük köfteler hazırla, sadeyağda kızart. Domateslerin kabuklarını al, küçük doğra, köftelere ilave et, çevir. Suyu ilave et, yağına ininceye kadar pişir.

Sıcak pilavı ortası açık kek kalıbına hafif bastırarak doldur, tabağa ters çevir. Ortadaki boşluğa köfteleri salçasıyla koy, sofraya soğutmadan al.