



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN REŞAT PİLAVI

2 Bardak piring
2 Domates
7 Kaşık sadeyağ
1 Kaşık salça
200 gr. kıyma
3 Bardak sıcak su
1 Dilim bayat ekmek
Tuz
1 Yumurta

Tuzlu ve sıcak suda dinlendirdiğiniz yağda 10 dakika kavurun. Sıcak su ve tuz katarak normal pilav gibi pişirin. Öte yandan kıymayı ekmek içi, soğan ve yumurtayla yoğurarak küçük köfteler yapın. Bunları yağda kızartın. Biraz salça ve domates katarak 15 dakika pişirin. Bunu pilavın ortasında açacağınız çukura boca edip servis yapın. Bu, eski bir Türk yemeğidir.