



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN REŞAT PİLAVI

Emine Beder

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı et suyu veya su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
50 gr. badem
2 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
1/4 limon suyu
Köftesi için;
350 gr. yağsız kıyma
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 orta boy soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı köfte baharı
tuz
Sosu için;
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 orta boy domates
2-3 diş sarımsak
1 orta boy ekşi elma (arzuya göre)
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı ketçap

Pirinçleri ılık tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Bademleri sıcak suda 5 dk. bekletip kabuklarını soyalım. Pirinçleri, nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp bademleri ekleyerek hafifçe pembeleşene dek kavuralım. Delikli kepçe ile alıp bekletelim. Aynı tencereye pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavurarak kuru üzüm, bademleri ve sıcak et suyunu ekleyelim. Tuzunu ayarlayarak, pirinçler suyunu çekene dek ağır ateşte pişirelim. Bu arada köfteyi hazırlayalım. Bir kabın içine kıymayı, bayat ekmek içini, tuzu, baharatları, rendelenmiş soğanı ekleyip iyice yoğuralım ve misket iriliğinde yuvarlak köfteler vatalım. Tavaya sıvı yağı alıp kızdırarak köfteleri ekleyelim. Tavayı sallayarak köfteleri arkalı önlü kızartıp kapaklı bir kaptaki bekletelim. Pilavı 15-20 dk. demlendirelim. Sosu hazırlayalım. Bir tavaya rendelenmiş domatesleri ve soyulup rendelenmiş elmayı, dövülmüş sarımsakları alıp 2-3 dk. suyu çekilene dek pişirelim. Sıvı yağı ve salçayı ekleyip yarım dk. daha pişirerek sosu ateşten alalım. Tuz ve ketçabı ekleyerek karıştıralım. Demlenen pilavı, ortası delikli bir kek kalıbına bastırarak yerleştirelim. Kalıbı ters çevirerek pilavı servis tabağına çıkaralım. Ortasındaki boşluğa köfteleri yerleştirelim. Köftelerin üzerine domates sosunu gezdirip servis yapalım.