



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SULTAN REŞAD PİLAVI

500 gr. pirinç  
3 bardak sıcak su  
7 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber  
KÖFTE İÇİN:  
200 gr. kıyma  
2 orta boy domates veya 50 gr. tuzsuz domates salçası  
1.5 çorba kaşığı tereyağı  
1 küçük soğan  
1 dilim bayat ekmek  
Yarım kahve fincanı su  
Tuz, karabiber

Pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ilavesiyle üzerini kaplayacak kadar sıcak suda bekletilir. Soğuyunca suyu dökülür ve hafifçe ovalanarak birkaç kez yıkanır ve süzgece alınır. Yağın tümü bir tencerede az kızdırılır, pirinç ilave edilir ve 10 dakika kuvvetli ateşte kavrulur. 3 bardak sıcak su ile 1 silme çorba kaşığı tuz katılır; kapak kapatılarak pirinç suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra pilav çok kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Diğer tarafta iki kere çekilmiş kıymaya, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, yarım tatlı kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber katılarak 5 dakika yoğrulur. Fındık büyüklüğünde iri parçalar kopanlarak ıslatılmış avuç içinde yuvarlanıp küçük köfteler hazırlanır. Köfteler yağda tencere sallanarak pembeleşinceye kadar kızartılır. Kabuğu soyulmuş, küçük doğranmış domates veya yarım fincan suda eritilmiş salça eklenir, 5 dakika sonra ise yarım fincan su ilave edilerek köfte suyunu biraz çekinceye kadar 15-20 dakika pişirilir. Demlenen pilav iyice karıştırılır, bir servis tabağına alınır. Pilavın ortası havuz gibi açıldıktan sonra suyunu çekmiş köfteler salçasıyla yerleştirilir ve servis yapılır.