



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN REŞAT PİLAVI

- 1 adet iri domates
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet orta boy patlıcan
- 2 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 dilim beyaz ekmek içi
- 200 gram az yağlı koyun kıyması
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- Az karabiber
- 1 kahve fincanı un
- 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
- 4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
- 3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkararak zar gibi doğrayınız. Küçük bir kuşhanede domatesleri bırakacağı suyu çekinceye kadar pişirip ateşten alınız.
- 2) Patlıcanın sapını kesip kabuğunu tamamen soyunuz ve zar gibi doğrayınız. Üzerine tuzunu serperek 10 dakika bekletiniz.
- 3) Sonra patlıcanları unlayıp yağı kızdırarak 1-2 dakika ezmeden ktır olarak kızartıp süzdürerek çıkartınız.
- 4) Ekmek içini bol suda 10 dakika ıslatıp sıkarak süzdürünüz.
- 5) Bir kaba çıkarıp üzerine kıymayı, tuzu, biberi ilâve ediniz.
- 6) İyice yoğurup küçük fındık büyüklüğünde yuvarlayarak köfteler yapınız ve hafif unlanmış bir tepsiye koyunuz.
- 7) Sonra tavada 1 kaşık kızgın yağda 1'er dakika altüst ederek ve sallayarak köfteleri kızartınız ve bir kaba boşaltınız.
- 8) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 9) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 10) Bir tencereye yağ koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 11) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
- 12) Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra köfte, patlıcan ve domatesi ilâve ederek karıştırıp servis yapınız.