



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK KÖFTELİ PİLAV

Köftesi için:

300 gram tavuk kıyması

1 adet soğan

1 adet yumurta

Yarım demet maydanoz

3 diş sarımsak

Kimyon, kekik

Tuz, karabiber

3 dilim tost ekmeği

Pilavı için:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

1 adet soğan

2 su bardağı bezelye

1 adet havuç

1 çay bardağı zeytinyağı

1 demet dereotu

Tuz

Karabiber

Kıymayı yoğurma kabının içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kıyılmış maydanozu, baharatları ve galeta ununu üzerine ekleyip köfte harcını iyice yoğurun. Klasik köfte şeklinde köfteler yapın.

Diğer taraftan da pirinçleri rendelenmiş soğanla küp kesilmiş havuçla kavurmaya başlayın. Üzerine bezelyeleri ve suyunu verip 20 dakika pilavı pişirin. Köfteleri de bu arada ızgarada 10 dakika kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.