



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI ALİ PAŞA PİLAVI

2 kahve fincanı beyaz fıstık  
1 dilim beyaz ekmek içi  
200 gram az yağlı koyun kıyması  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
Az karabiber  
1 kahve fincanı un  
2 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 adet hazır yufka  
Üzeri için; tereyağı

- 1) Beyaz fıstığı yıkayıp 20 dakika suda ıslayarak süzdürünüz. Ekmek içini bol suda 10 dakika ıslatıp sıkarak süzdürünüz.
- 2) Bir kaba çıkarıp üzerine kıymayı, tuzu, biberi ilâve ediniz.
- 3) İyice yoğurup küçük fındık büyüklüğünde yuvarlayarak köfteler yapınız ve hafif unlanmış bir tepsiye koyunuz.
- 4) Sonra tavada 1 kaşık kızgın yağda 1'er dakika altüst ederek ve sallayarak köfteleri kızartınız ve bir kaba boşaltınız.
- 5) Başka bir tavaya kalan yağı koyup kızdırıp fıstığı ilâve ediniz. Hafifçe karıştırarak sarartınız. Sonra ateşten alınız.
- 6) 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.
- 7) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 8) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 9) 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.
- 10) Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra köfte ve fıstıkları ilâve ediniz. Karıştırınız.
- 11) Çukur, ateşe dayanıklı bir kabin içini yağlayınız. 1 adet yufkayı masaya örtü örter gibi kenarlarından taşıyarak kabin içine yatırmadan yayınız. Yırtılan kısım olursa yırtık yere bir parça yufka koyunuz.
- 12) Yufka ile kaplı kabin içine pilavı koyup kenarlarından sarkan yufkalarla pilavın üstünü kapatınız.
- 13) Üzerini tereyağı ile yağlayarak fırına sürerek orta hararete alt ve üstünü kızartınız.
- 14) Sonra alt ve üst çevirerek servis yapınız.