



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ALİ PAŞA PİLAVI



2,5 Su bardağı pirinç
3 Çorba kaşığı tereyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı su
250 gr. köftelik kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1 Çay kaşığı karabiber

- # Ekmek içi ıslatılır sıkılır, üzerine kıyma tuz, karabiber konur, 5 dakika yoğrulur. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır.
- # Pirinç tuzlu suda yarım saat dinlendirilir, yıkanır süzülür.
- # Pilav tenceresine yağ konur, üzerine fıstık ve üzüm eklenir, biraz kavrulunca, pirinç eklenir 4 - 5 dakika birlikte kavrulur.
- # Üzerine kaynar su ve tuz konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak önce harlı sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir.
- # Pilav pişerken köfteler de sıhhi olması için ızgarada pişirilir.
- # Pilav pişince hazırlanan köfteler üzerine serpilir. Tencerenin üzerine bir kağıt havlu örtülür. 20 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenme sonrasında, hafif karıştırılarak servis yapılır.

Not: Pilavın köftesine arzu edilirse çok küçük bir kuru soğan rendelenir. O zaman, köftenin bayat ekmeğini ıslatmaya gerek yoktur.