

Cop Siste Patates Kofte Ve Garniturlu Pilav

Malzemeler

250 gr kiyma
2 adet patates
1 adet sogan
1 tatli kasigi karabiber
2 adet biber
2-3 yemek kasigi sivi yag
Bayat ekmek
Pul biber
Kimyon
Tuz
Pilav icin;
2 Su Bardagi Pilavlik Pirinc
1 Kutu Hazir Garnitur
2 Yemek Kasigi Tereyagi
3 Su Bardagi Sicak Su
1 Tatli Kasigi Tuz

Yapilisi

Kofteyi hazirlamak icin ilk olarak kiymayi, rendelediginiz sogani, baharatlari ve bayat ekmek ve tuzunu katip derin bir yogurma kabinda yogurun.Elinizle ceviz buyuklugunde olacak sekilde kofteler hazirlayin. Daha sonra patatesleri dograyin ve biraz sivi yag ve pul biberle karistirin.Biberleri de dilimleyip hazirlayin. Daha sonra cop sislere sirayla patates, kofte, biber cop sis dolana kadar yerlestin. Son olarak firin tepsisine hazirladiginiz cop sisleri yerlestirin. Uzerine sivi yag gezdirip cop sisleri alti ve ustü kizarana kadar pisirin.Pilav icin;Pirincleri ayiklayip, iyice yıkayalım. Bir kaseye alarak sicak suyla islatip 20-30 dakika bekletelim. Yagi tencereye alip, karistirarak eritem. Pirinclerin suyunu suzerek tencereye ilave edelim. Pirincler parlak bir gorunup alip, tane tane ayrilana kadar kavuralim. Garniturleri ezmeden sudan gecirip, suyunu iyice suzerek pirinclerin uzerine ilave ederek karistiralim. Tuzu ve 3 Su bardagi sicak suyu tencereye ekleyip garniturleri ezmeyecek sekilde hafifce karistirarak tencerenin kapagini kapatip, orta hararetli ateste suyunu cekene kadar pisirelim