

Sultan Resat Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi pilavlik pirinc
3 su bardagi sicak su
1 adet tavuk suyu tableti
Yarim cay bardagi kabuksuz badem
2 corba kasigi kuru uzum
1 yemek kasigi sivi yag
1 yemek kasigi tereyagi
1/4 limon suyu
1 tatli kasigi tuz
Koftesi icin :
250 gram kiyma
1 dilim bayat ekmek
Tuz, karabiber
Yarim cay kasigi kimyon
1 adet kucuk sogan
3 adet orta boy domates
Kizartmak icin : Sivi yag

Yapilisi

Oncelikle pirinc temizlenerek yikanir. Uzerini ortecek kadar sicak su ve tuz ve limon suyu ekleyerek en az yarim saat bekletilir. Ardindan pirinc birkac kez nisastasi gidene kadar yikanir, suyu suzulur. Tencereye sivi yag ve tereyagi alip, eritilir. Bademler ilave edilip, 1 dakika kavrulur. Bademler hafifce pembelestiginde pirinclar tencereye aktarilir. Karistirmaya devam ederek, pirinclarin seffaflasmasi saglanir. Tavuk suyu ya da et suyu tableti, 3 su bardagi sicak suda eritilip, kuru uzumlerle birlikte pirinclarin uzerine eklenir, tuzu ayarlanir. Birkac kez karistirdiktan sonra tencerenin kapagi kapatilip, pilav suyunu cekip uzeri goz goz olana kadar pisirilir. Tencere atesten alinip uzerine nemli bir bez ortulerek, 15-20 dakika demlendirilir. Kiymayi genis bir kaba alinir. Ekmek ici, rendelenmis sogan, tuz, karabiber ve kimyon ilave edilir. Malzemeler ozlesene kadar yogrulup, misket buyuklugunde kofteler hazirlanir. Teflon tavaya sivi yag alinip, kofteler kizartilir. Domateslerin kabuklari soyulup, kup kup dogranir, tavaya biraz sivi yagla birlikte alinip domatesler yumsayana kadar pisirilir. Tuz ve 1-2 kasik su ilave edip kaynayinca ocaktan alinir. Pilav servis tabagina alinir, ortasi cukur seklinde acilir. (Ortasi delikli kek kalibi kullanabilirsiniz.) Kofteler pilavin ortasina yerlestirilir, domates sosu ile birlikte servise sunulur.ellerimize saglik..