

Tavuk Kumeste

Malzemeler

3 Su B. Pirinc

3 Su B. Su

1 Cay B. Siviyağ

Sade Organik Tuz

Koftesi İçin:

Yarım Kg. Kıyma

1 Sogan

2 Dis Sarımsak

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

Tuz

Karabiber

Kimyon

10 Haslanmış Bildircin Ya Da Tavuk Yumurtası

Bahçesi İçin:

Dereotu

Maydanoz

Yapılışı

Koftesi için bir kaba yarım kg.kıymayı alın.Uzerine 2 dilim bayat ekmek içi,1 adet sogan rendesi ,2 dis sarımsak tuz,karabiber ve kimyon ilave edin ve kofte harcını yogurun.

10 adet bildircin yumurtasını haslayın. Kofte harcından parçalar kopartın ve elinizle acın. kofte harcının içine haslanan bildircin yumurtalarını alıve kapatın ve elinizle yuvarlayın. Tavaya siviyağı alın ve kofteleri kızartın. Pilavi için tencereye siviyağı alın. Uzerine 3 su bardağı pirinci ilave edinve kavurun.

Daha sona uzerine ıcak su ilave edin ve pilavi pisirin. Servis tabağına ince kesilmiş olan maydanozu ilave edin. Pisen pilavi yuvarlak bir cam kaba alın ve ters cevirip servis tabağının ortasına alın. Pilavin kenarlarına kofteleri ilave edin ve servis edin. AFIYET OLSUN