

Ali Paşa Pilavı



Malzemeler (6-8 kişilik):

Pilav için:

- 4,5 yemek kaşığı (150 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 3 su bardağı (600 gr) pirinç (yarım saat önceden tuzlu sıcak su ile ıslatılmış)
- 6 su bardağı (1,2 lt) sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Köftesi için:

- 500gr kıyma
- 1 çay bardağı ekmek içi
- 1 adet orta boy soğan (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 adet yumurta

Köfteleri pişirmek için:

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 yemek kaşığı (40 gr) un
- 1 kase domates (küp şeklinde doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Süslemek için:

- Birkaç dal maydanoz

Hazırlanışı:

Öncelikle köftemiz için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğuruyoruz. Sonrasında köftelerimizi minik misketler şeklinde yuvarlayıp una buluyoruz. Bir tavada **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eritip içine köftelerimizi ekleyerek kızartıyoruz. Daha sonra aynı tavanın içine doğranmış domatesimizi, tuz ve karabiberimizi alıp sosumuz koyulaşana kadar köftelerimizi pişiriyoruz.

Pilav için **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tenceremizde eritiyoruz. İçine yıkanmış pirinlerimizi ilave edip pirinlerimiz seffalaşana dek kavuruyoruz. Son olarak ölçülü suyumuzu ve tuzumuzu ekleyip pilavımızı kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Pilavımız suyunu çektikten sonra altını kapatıp 10 dk. demlendiriyoruz. Pilavımızı ortası delikli bir kaba alıp şekillendiriyoruz. Daha sonra servis tabağıımıza ters çevirip ortasına köftelerimizi dolduruyoruz. Son olarak üzerine maydanoz serpip servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Köftelerimizi kızartırken yağıımızın iyice ısınmış olmasına dikkat edelim. Aksi taktirde köftelerimiz sulanacaktır.