

Çiğdem Kansız-Ankara

Kuzu Gömleğine Sarılı İç Pilav

Malzemeler

Köfte İçin:

500 Gr. Tavuk Göğsünden Kıyma

250 Gr. Kuzu Göleği

1/2 Rendelenmiş Kuru Soğan

1/2 Çay Kaşığı Kimyon

1/2 Çay Kaşığı Toz Kırmızıbiber

1/2 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Tarçın

7-8 Dal Maydanoz

Tuz

İç Pilav İçin:

1/2 Bardak Pirinç

1 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık

1 Çorba Kaşığı Kuş Üzüümü

1/2 Çay Kaşığı Kimyon, Karabiber, Toz Kırmızıbiber

1 Tatlı Kaşığı Tereyağı

1/2 Kuru Soğan

Tuz

Süsleme İçin:

Yeşil Biber

Domates

1-Kuzu gömleği pilav pişene kadar ılık suda bekletilir.

2-Pilav için; yarım soğan yemeklik doğranarak tereyağında kavrulur. Yıkanmış pirinçler eklenerek kavrulmaya devam edilir. Sırayla diğer iç pilav malzemeleri de eklenerek, karıştırılır ve üzerini örtecek kadar su konularak pişirilir.

3-Köfte için; tavuk kıyması, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve baharatlar yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır .

4-Pilav demlendikten sonra, tavuk kıymasından cevizden büyük parça alınarak üzerine hafif bastırılarak düzleştirilir ve içine 1 tatlı kaşığı kadar pilav konularak içli köfte şeklinde kapatılır.

5-Hazırlanan tavuk köfte tezgaha serdiğimiz kuzu gömleğine bir kat sarılır ve kenarlarından kesilir, biber ve domatesle birlikte ızgarada pişirilir.