ALİ PAŞA PİLAVI

2,5 Su bardağı pirinç
3 Çorba kaşığı tereyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı su
250 gr. köftelik kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1 Çay kaşığı karabiber

Ekmek içi ıslatılır sıkılır, üzerine kıyma tuz, karabiber konur, 5 dakika yoğrulur. Misket büyüklüğünde köfteler yapılır.
Pirinç tuzlu suda yarım saat dinlendirilir, yıkanıp süzülür.
Pilav tenceresine yağ konur, üzerine fıstık ve üzüm eklenir, biraz kavrulunca, pirinç eklenir 4 – 5 dakika birlikte kavrulur.
Üzerine kaynar su ve tuz konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak önce harlı sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir.
Pilav pişerken köfteler de sıhhi olması için ızgarada pişirilir.
Pilav pişince hazırlanan köfteler üzerine serpilir. Tencerenin üzerine bir kağıt havlu örtülür. 20 dakika dinlendirilir.
Dinlenme sonrasında, hafif karıştırılarak servis yapılır.

Not: Pilavın köftesine arzu edilirse çok küçük bir kuru soğan rendelenir. O zaman, köftenin bayat ekmeğini ıslatmaya gerek yoktur.