BALIK BİLEKE (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

4 büyük parça palamut lakerda
6 sap pırasa
1 demet pazı
3.5 su bardağı pilavlık bulgur
3 adet büyük boy soğan
4 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz
Pul biber

Soğanlar küp şeklinde doğranır ve 4 yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur. Pırasaların beyaz kısımları incecik doğranarak soğanların içine ilave edilir. Pırasalar yumuşayınca pazı yaprakları eklenerek yapraklar iyice yumuşayıp suyunu çekene kadar beklenir ardından yıkanmış pilavlık bulgur eklenerek tüm malzemelerle kavrulur. İsteğe göre baharat ve tuz ilave edilir. Lakerda zaten tuzlu olduğundan normalden biraz daha az tuz eklenmesi daha uygundur. Kavrulan harç geniş bir kap içine yayılır ve harç üzerinde boşluklar açılarak lakerda parçaları yerleştirilerek üzerleri bulgur ile tamamen kapatılır. Üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edilir ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir ve 10 dakika bekledikten sonra sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:110921 • adı:Balık Bileke (Sinop) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:20