



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PİLAV (KIBRIS)

1 kilo balık
4 adet soğan
2 adet havuç
Maydanoz
2 bardak pirinç
1 bardak ayçiçek yağı
Yeni bahar
Tarçın
Tuz
Limon suyu
100 gram çam fıstığı

Balığı soğan, havuç, maydanoz, tuz ekleyerek suda haşlayın ve süzün. Kılçıklarını ayıklayın. Bir kenara bırakın. Diğer kalan soğanları ince ince kıyın. Fıstıkları ve soğanı yağda kavurun. Fıstıklar kızarıncaya yıkanmış pirinci ilave edin ve kavurun. Suyunu, tuzunu, baharatlarını da ilave edin ve ağzını kapatın. Üstü delik delik oluncaya kadar hafif ateşte pişirin ayıklanmış balıkları da ilave ettikten sonra 20 dakika dinlendirin ve servis yapın.

Not: Eti beyaz olan balıklardan yapılan bir yemektir. Mesela mezgit, kırlangıç veya kalkan balıklarından olur.
