



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZCİ PİLAVI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

500 gr. pilavlık pirinç
1-2 kol haşlanmış ahtapot
Çeyrek ya da yarım fileto büyük balık
1 çay bardağı kuş üzümü
4 adet kuru soğan
2 dal taze sarımsak
1-2 dal taze soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
Sıcak su

Pirinç ve kuş üzümü 20-30 dakika ılık suya ıslanır. Pilav tenceresi ocağa alınır, zeytinyağı konularak ısıtılır. İnce ince doğranan kuru soğanlar, ısınan yağa atılıp kavrulur.

Balık ve haşlanmış ahtapot küçük parçalar halinde doğranır, tencereye eklenir. Pişene kadar kavurma işlemine devam edilir. Sonra suyu süzülen kuş üzümü ve pirinç de katılarak 5-6 dakika daha kavrulup, tıpkı pilav yapımında olduğu gibi sıcak su ve tuz eklenir. Su kaynamaya başlayınca ocağın altı kısılır, pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Pişmeye yakın üzerine karabiber serpilir, taze soğan yaprağı konur. Servisi, 10-15 dakika demlendirildikten sonra yapılır.

Not: Denizci pilavı, çeşitli deniz ürünlerinin pirinçle bir araya getirilip pişirilmesi ile elde edilen bir pilavdır. Anlatılara göre, denizcilerin yeterli deniz ürünü avlayamadıkları zamanlarda eldeki az malzemeyi çoğaltma çabası sonucu ortaya çıkan bu pilav, zaman içinde sahil lokantalarındaki seçenekler arasına da girmiştir.

