EĞİRDİR USULÜ SAZAN DOLMASI (ISPARTA)

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı nane
2 Su Bardağı sıcak su
1 Adet soğan
2 Su Bardağı pirinç
0,5 Su Bardağı sıvıyağ
2 Kg. Sazan
1 Tatlı Kaşığı karabiber

Önce bir tavada soğan iki kaşık sana klasik kase margarinle sotelenir karabiber ,nane, ve tuz eklenir sonra pirinç eklenir bir miktar pirinç kavrulduktan sonra 2 su bardağı sıcak su dökülür lapa durumuna gelmeden pirinç ocaktan alınır. Sazan bütün olarak temizlenir ve bol suyla içi yıkanır. Sonra hazırlan pilav balığın karnına doldurulur ve kürdan veya ip yardımıyla karın bölgesi dikilir. Fırın tepsisine yağlı kağıt konur sazan sıvıyağ ile her tarafı yağlanır.Önceden ısıtılmış 210 derce fırına sürülür yaklaşık 1 saat pişirildikten sonra fırından çıkarılır. Üzerine 2 kaşık sana klasik kase margarin balığın her tarafına eşit miktarda sürülür.Tekar fırına verildikten 10 dakika sonra fırında çıkarılır ve sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:80531 • adı:Eğirdir Usulü Sazan Dolması (Isparta) • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:27