



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KORSİKA USULÜ BARBUNYA BALIĞI

25 tane barbunya
6 adet domates
3 orba kaşığı yemeklik yağ
4 diş sarımsak
1 su bardađı pirinç
Tuz
Karabiber
Kekik

Barbunyaları başlarını ayırmadan temizledikten sonra tuzlayıp biberleyin. Domatesleri tuz, biber, kekik ve dövölmüş sarımsakla karıştırın. Yemeklik yağda koyulaşıncaya kadar pişirin. Sonra balıkları bu karışımın içine koyup kapağını örtün. Orta ateşte pişirdikten sonra haşlanmış pirinçle servis yapın.