



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMARA USULÜ PİLAVLI BALIK

Pilavı:

2 su bardağı iri taneli pirinç (30 dakika suda bekletilerek suyu süzölmüş)

750 gr (3+3/4 su bardağı) su

1 tatlı kaşığı tuz

300 gr haşlanmış mısır (istenirse)

250 gr haşlanmış bezelye

Sosu:

2 yumurtanın sarısı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı + 1 kahve kaşığı hardal tozu

kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber

250 gr (1+1/4 su bardağı) zeytinyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı domates salçası

1 kahve kaşığı kırmızı biber

1 kg. pişmiş ayıklanmış balık

Suyu, tuzu ve pirinci bir tencereye yerleştirip harlı ateşte kaynama noktasma getirinceye kadar pişiriniz.

Kaynamaya yüz tutunca tencerenin kapağını kapatıp sıcaklığı düşürerek 15 dakika ağır ağır kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp suyunu süzdükten sonra, pirinçleri geniş bir kaba aktarınız; soğur soğumaz, mısır (istenirse) ve bezelyeleri karıştırıp kabı bir kenara bırakınız.

Sosu için, orta boy bir kaba yumurta sarılarını, tuzu, hardal tozunu ve pul kırmızı biberi yerleştirip, malzemeyi çırpma taliyle iyice karıştırınız. Zeytinyağı damla damla, her defasında iyice karıştırarak ekleyiniz. Bu esnada sosa birkaç damla limon suyu koyarak katılaşmasını önleyiniz. Tüm zeytinyağı ekledikten sonra domates salçasını, kırmızı biberi ve kalan limon suyunu katıp karıştırınız.

Pilavı bir servis tabağına alarak üstüne balıkları yerleştiriniz. Hazırladığınız sosu üstüne döktükten sonra, servis ediniz.