



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PINAR LEVREK DOLMA

4 adet orta kılıcı çıkarılmış PINAR LEVREK  
1 lt. balık suyu  
1 adet ince doğranmış soğan  
50 g kuş üzümü  
50 g çam fıstığı  
250 g pirinç  
1 demet pazı yaprağı  
1 adet orta boy domates  
1 adet orta boy havuç  
50 g bezelye  
Tuz  
Karabiber  
Yenibahar  
100 g tereyağı

Bir tavada zeytinyağı kızdırılarak soğanlar ve sarımsak pembeleşinceye kadar kavrulur. Çam fıstığı ve pirinç ilave edilerek kavrulur. Kuş üzümü, tuz, karabiber, yenibahar eklenip balık suyu ilave edilerek iç hazırlanır. 10 dk. dinlendirildikten sonra pilav harmanlanır. Önceden hazırlanmış olduğumuz haşlanmış küp doğranmış havuç ve bezelye ilave edilir. Yuvarlak borcama balıkları, derili kısımları dışarı gelecek şekilde sıralanır. Ortasına pilav doldurulup üzeri pazı yaprağıyla kapatılır. 180°C fırında 20 dk. pişirilir. Piştikten sonra ters çevrilip cam kaseden çıkarılıp dilimlenerek servis edilir.