



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SEPETİNDE GÜMÜŞ BALIĞI

200 gr kızartılmış gümüş balığı
6 orta boy portakal (ortalarından 2'ye bölünmüş)
100 gr (1+1/4 su bardağı) pilav
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm (30 dakika suda bırakılarak süzölmüş)
60 gr (1/2 su bardağı) badem (küçük küçük kırılmış)

Sosu:

3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik

Sosu hazırlamak için küçük bir kasede yağ, sirke, tuz, biber ve kekiği, çatalla iyice karışana kadar çırpınız.

Balıkları hazırlayana kadar, sosu bir kenara bırakınız.

Ucu tırtıllı bir bıçakla portakalların içlerini iyice çıkarıp kabukları bir kenara ayırınız.

Portakal içlerini bir tahtanın üstüne koyup, küçük küpler halinde kesiniz. (Beyaz zarlara varsa ayıklayıp atınız.)

Portakal küplerini orta boy bir kaseye koyup pilav, gümüş balığı, üzüm ve bademleri katınız. Üstüne hazırladığınız sosu döküp iyice karıştırınız.

Kaseyi buzdolabına koyup 30 dakika soğutunuz.

Kaseyi buzdolabından alıp, portakal ve pilav karışımını bir kenara ayırdığımız portakal kabuklarının içine doldurarak, servis ediniz.