



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAZAN DOLMASI

- 1 adet sazan (4 kiloluk)
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 su bardağı su
- Tuz
- Marine için:
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 adet limon suyu
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sazanın pulları sıyrılır. İçi boşaltılır ve yıkanır. Marine malzemesi, içi dahil her yerine sürülür. Tencereye tereyağı konur, üzerine ince kıyılmış soğan ve kuş üzümü eklenir. Soğan sararınca bulgur ve tuz atılır, 5 dakika kavrulur. Su eklenir. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Pilav sazana doldurulur. Mutfak iğne- ipliğiyle ağzı dikilir. Yağlanmış tepsiye konur. 175 derece kırında en az 1 saat pişirilir.