VALANSYA USULÜ BAKALYARO

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1 kilo bakalyaro,
300 gram pirinç,
1 kahve fincanı margarin yağı,
1/2 kilo olgun domates,
1 baş iri soğan,
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
3 yumurta,
yeteri kadar un, tuz, kırmızı biber ve zeytinyağı.

Yapımı: Yumurtaları kayısı denilen biçimde haşlamalı ve ortadan ikiye bölmeli. Domatesleri bol suda yıkadıktan sonra ince delikli süzgeçten geçirmeli. Soğanı yuvarlak yuvarlak doğramalı ve una buladıktan sonra kızgın zeytinyağında kavurmalı. Ayıklanmış pirinci kaynar tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlayıp suyunu dökmeli. Suda iyice yumuşatılmış bakalyaroyu küçük parçalara doğramalı. Zeytinyağına bulanmış pyrex bir kayık tabağa pirincin yarısını yaymalı. Pirinçlerin üstüne bakalyaro parçalarını yaymalı. Bunların üstüne kavrulmuş unlu soğanları dağıtmalı. Kırmızı biberle yeteri kadar tuz serpiştirdikten sonra süzgeçten geçirilmiş domatesi gezdirerek dökmeli. Bunun üstüne kalan pirinci yayarak boşaltmalı. Küçük bir tavada margarin yağını eritmeli İçine kurutulmuş ekmek tozunu atmalı. Karıştırarak bunu kavurmalı. Ekmek tozu kavrulmaya başlayınca bunu pyrex kayık tabaktaki pirincin üstüne gezdirerek dökmeli.
Bu işler bittikten sonra pyrex kayık tabağı kızgın fırına sürmeli ve balıklar tamamıyle pişinceye kadar kabı fırında tutmalı.
Kabı fırından çıkarınca dilimlenmiş yumurtaları yerleştirmeli ve pyrex kabı sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12666 • adı:VALANSYA USULÜ BAKALYARO • gönderen:DARI • indirme tarihi:17.04.2024 - 01:38