



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PİLAKİ

1 su bardağı baldo piring
2 kutu konserve ton balığı
½ su bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy kereviz
½ limonun suyu
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
2 su bardağı et ya da tavuk suyu

Pirinci tuzlu sıcak suda en az 40 dakika bekletin. Soğanları yemeklik incecik doğrayın. Soyulmuş havuç ve kerevizi tavla zarı boyunda doğrayın.

Zeytinyağını geniş bir tencereye koyup orta ısı ateşte kızdırın. Soğanları katıp 4-5 dakika, soğanlar iyice yumuşayınca kadar kavurun.

Havucu ekleyip 2-3 dakika daha karıştırarak kavurun. Kerevizi katıp 1 dakika kadar karıştırdıktan sonra limon suyunu, tuz, karabiber ve yenibaharı ilave edin.

Yıkayıp süzülmüş pirinci ekleyip 3-4 dakika daha karıştırarak kavurun. En sonunda sıcak et ya da tavuk suyunu ve yağı süzülmüş ton balıklarını tencereye aktarıp karıştırın.

Orta ısı ateşte, pilav suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin.

Suyunu çekince ocağın altını kısın ve kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Pilavı kapağı kapalı vaziyette 30 dakika dinlendirin. Karıştırıp isterseniz dereotuyla süsleyerek servise sunun.