



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SUYUNA PİLAV

2 bardak pirinci birkaç su yıkayıp süzünüz. Tencereye 4 bardak balık suyu, biraz tuz koyup orta ateşe oturtunuz. Kaynamaya başlayınca pirinci salınız, hemen karıştırıp kapayınız. Yeteri kadar tereyağını tavada kızdırınız, suyunu çekip pilâvın üstü delik deşik olunca, tencereyi hafif ateşe alınız. Tavadaki yağı kızgın kızgın üzerine dökünüz. Hemen kapayıp 15 dakika hafif hafif kaynattıktan sonra kaşığıın sapı ile karıştırınız, kapayıp bırakınız.

Not: Fazla yağlı balık sularında pişirilecek olan pilavların üzerlerine haşlanacak yağlar karar olup pilavların ağır olmamasına dikkat etmek gerekir.
