



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI ESMER PİRİNÇ PİLAVI

www.miele.com.tr

250 gr ayıklanmış doğranmış beyaz etli balık
200 gr esmer pirinç
1 demet taze soğan
250 gr sultani bezelye
1 demet dereotu
30 ml zeytinyağı
20 gr tereyağı
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Esmer pirinçleri yıkayıp süzün. MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
Taze soğanı ayıklayın. Halka kesin. Bezelyelerin uçlarını kesin. Dereotunu inceceik kıyın.
Tepsiye zeytinyağı koyun. Üstüne pirinçleri dökün. Taze soğan, bezelye, dereotu ve tuz ekleyin. Üstüne balıkları
dizin. MİELE BUHARLI FIRININIZDA pişirin.
Tereyağı ve taze çekilmiş karabiberi karıştırarak ilave edin ve bir kaç dakika daha pişirp servis yapın.