



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI PİLAV (ARAPGİR MALATYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

6 adet alabalık  
2 kase bulgur  
2 adet soğan  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 tatlı kaşığı reyhan  
2 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
125 gram tereyağı  
Üzeri için:  
½ baş dereotu

İki adet soğan ince ince doğranır veya rondodan geçirilir.

Ardından sıvı yağ ile karıştırılmış tereyağında kavrulur.

Üzerine birer kaşık domates ve biber salçası eklenerek kavurmaya devam edilir.

Baharat olarak kekik, pul biber ve karabiber eklenip karışım güzelce harmanlanır.

Önceden ıslatılmış bulgur, kavru malzemelerin üzerine eklenir ve tuz serpilerek karıştırılır.

İçleri temizlenmiş altı levrek balığının içi tuzlanıp hazırlanan bulgurlu harç ile doldurulur.

Doldurulan balıklar tencereye dizilir ve kalan bulgur, balıkların üzerine yayılır.

Üzerine sıcak su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır.

Pişen yemek, ters çevrilerek servis tabağına alınır ve üzerine ince kıyılmış maydanoz veya dereotu serpilerek süslenir.

Pilav servise hazır.

