



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PİLAV (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

1 Adet Sazan Balığı
1 Adet Kuru Soğan
1 Bardak Pirinç
Yarım Demet Maydanoz
Yarım Demet Taze Soğan
Yarım Demet Taze Nane
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
2 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Adet Yufka
Tuz

Balık ayıklandıktan sonra zeytinyağı ile tavada kızartılır, Pilavı için kuru soğan küp şeklinde doğranarak zeytinyağında kavrulur, pirinç, bir çay kaşığı tuzlu suda bekletildikten sonra kavrulmuş soğana ilave edilir, 2 bardak su ile kısık ateşte pişirilir, soğuduktan sonra üzerine doğranmış taze nane, soğan ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır, tepsinin ortasına yerleştirilmiş balığın etrafına dökülür. Balığın ve pilavın üzerine kırmızı pul biber serpilir, tepsinin üzeri yufka ile kapatılır, orta ısıda fırında 30 dk pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

