



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PİLAV (ARAPGİR MALATYA)

150 gr margarin
2 bardak bulgur
6 ad alabalık
1 ad soğan
1'er yemek kaşığı biber ve domates salçası
2 tatlı kaşığı kuru reyhan, pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

2 soğan rondo da kıyılır, eritilen margarinde kavurulur. Üzerine birer kaşık domates ve biber salçası eklenir. Baharatlardan reyhan, pul biber ve karabiber de serpilerek malzemeler güzelce kavurulur. Islatılan bulgur kavurulan malzemelerle buluşturulup üzerine tuz serpilerek kavurulur. İçleri temizlenmiş altı alabalığın içi tuzlanıp bulgurlu harçla doldurulur. Doldurulan alabalıklar tencerede bulgurun üzerine dizilir. Balıkların üzeri de pilavla kapatılır ve sıcak su eklenerek kapağı kapatılıp pişirilir. Pişen yemek ters çevirilerek servis tabağına alınır ve üzerine dereotu serpilir.