



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALIKLI PİLAV

3/4 su bardağı pirinç (175 gr.)  
1 adet kofana balığının kuyruk tarafı (450 gr.)  
2 baş soğan  
100 gr. tereyağı  
1 tatlı kaşığı un  
2 adet küçük mezgıt balığı (225 gr.)  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz  
Defne yaprağı

Pirinç tuzlu suda haşlayıp pişiriniz. Pirinç suyunu çekince ateşten alıp soğuk suda yıkayıp süzünüz. Bir kenara alıp bekletiniz.  
Bir küçük soğanı tam daire halka halka doğrayınız. Bir tencereye temizlediğiniz balığı, soğanları, defne yaprağını, maydanoz saplarını koyup, üstüne kadar su ilave ediniz. 15 dakika kadar pişiriniz.  
Geri kalan soğanları küçük kuşbaşı doğrayınız. Bir tencerenin içinde tereyağında pembeleşene kadar kavurunuz. Bir tatlı kaşığı unu ilave edip, devamlı karıştırarak 5 dakika bütünleşiriniz.  
Haşladığınız kofananın deri ve kılçıklarını ayıklayınız. Kuyruğunu kesip, lop etlerini bir kenara ayırınız. Aynı suda mezgıt balığını haşlayıp onun da deri ve kılçıklarını temizleyiniz.  
Unla meyanelediğiniz soğanların üzerine, haşladığınız pirinci döküp karıştırınız. Önce kofana balığının etlerini ekleyip hafif ateşte bütünleştiriniz.  
Sonra mezgıt balığının etlerini katınız. Tuzunu, karabiberini ekip bir süre karıştırıp balık etleriyle pirinci, meyaneli soğanla bütünleşiriniz. Yumurtaları haşlayıp katı yumurta yapınız. Kabuklarını soyup zevkinize göre dilimleyiniz. Maydanozları elinizle yaprak yaprak koparınız. Yumurta ve maydonazla pilavınızı süsleyip, sıcak sıcak ikram ediniz.