



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI PİLAV

700 Gr. Balık (Eti Beyaz olan Bütün Balıklar Pilâv için elverişlidir).

- 1 Soğan
- 2 Orta boy havuç
- 1 Bardak zeytinyağ
- 1/2 Demet maydonoz
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çorba kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı Çamfıstığı
- 1 Bardak pirinç
- 1 Tatlı kaşığı kuşüzümü
- 4-5 Adet orta büyüklükte soğan
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- 1/2 Yenibahar
- 1 Tutam karabiber
- 1 Çay kaşığı tarçın

Balığı ayıklayınız, yıkayınız 2,5-3 bardak su ile bir tencereye koyunuz.
Dörde bölünmüş soğan, iri parçalara ayrılmış Havuç, 1/2 demet Maydonoz dallarıyla birlikte tuz ilâve ediniz.
25 dakika bu biçimde haşlayınız.
Balıkları bir kevgire alınız, soğuyunca kılçıklarını derisini ayıklayınız.
Bir içine yerleştiriniz kalan suyu içine pişerken konan sebzeleri süzerek ayırınız.
Pilavın suyunu bir tarafa ayırınız.
Diğer tarafta bir bardak ölçüsündeki pirinci ayıklayınız.
Sıcak tuzlu suda pirinci yarım saat bırakınız.
Sonra süzünüz bol su ile yıkayınız.
Diğer tarafta 4-5 adet soğanı ince doğrayınız.
Bir bardak zeytinyağıyla tuz. Çamfıstığı, ilâve ediniz, Pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Ayrı bir kaptaki bulundurduğunuz süzölmüş pirinci ilâve ediniz karıştırınız.
Hafif ateş üzerinde pişiriniz pilav suyunu çekip üzeri göz göz olunca ateşten indiriniz.
Karıştırmaya başlarken içerisine haşlanmış balık parçalarını ilâve ediniz.
Yenibahar, Karabiber, Tarçın serpiniz.
Pilavın dinlenmesinde tencerenin üzerine temiz bir peçete örtünüz kapağını kapatınız.
Her beş dakikada bir kaç kere karıştırınız ve servis tabağına yerleştiriniz.