



BALIKLI PİRİNÇ PİLAVI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

200 g balık
1 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı sıvı yağ
Tuz ve karabiber

Balığın iç organları temizlenir.

Balık haşlanır, suyu süzülür. Süzülen su saklanır, haşlanmış balık etleri ufak parçalar haline getirilir. Kılçıklar, süzgeçler atılır.

Sıvı yağ ile şeffaflaşana kadar kavru lan pirinçlere elde edilen balık suyundan 1,5-2 bardak eklenir. Tuz ve karabiber eklenir üzerine balıklar yerleştirip pilav pişirilir. İstenirse servis aşamasında üzerine maydanoz veya dereotu serpilebilir, bu pilav domates rendesi eklenerekte hazırlanabilir.

Not: Bu tarifte fileto edilmiş iri bir balıktan arta kalan baş ve orta kılçık haşlanarak üzerindeki etlerin alınması ile elde edilen balık parçaları kullanılabilir.

