



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA TACOS (HAWAİİ)

4 kişilik
8 adet fileto barbunya balığı
4 çorba kaşığı Japon pirinci
1 çorba kaşığı kızarmış susam
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1 çorba kaşığı tozşeker
2 su bardağı su
4 adet lavaş ekmeği
Bir demet renkli salata yaprakları
1 çay kaşığı susam yağı
1 çorba kaşığa soya sosu
Tuz
Karabiber
Mango salsa sos için:
1 adet mango (küp doğranmış)
1 adet kırmızı soğan
1 adet taze kişniş
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Pirinç sirkesi ve tozşekeri su ile birlikte kaynatın. İçine Japon pirinci, tuz ve karabiber ilave edip, kısık ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Islak bir bezle pişen pirinçlerin üzerini örtün. Lavaş ekmekleri nescafe tabağıyla (ya da o büyüklükte bir kalıpla) kesip ikiye katlayın ve kızgın yağda pişirin. İçlerine pişmiş pirinçleri koyup, hazır vaziyette bekletin. Barbunya balığı filetoları teflon tavada pişirin. Üzerlerine susam ekleyin. Küp doğranmış mango, kırmızı soğan ve kişniş yapraklarını blendırdan geçirerek salsa sos yapın. Servis tabağına sırası ile lavaş ekmekleri, üzerlerine barbunya balıkları dizin. Taze salata yapraklarını susam yağı ve soya sosuyla karıştırıp, mango salsa ile servis yapın.