



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN USULÜ SAZAN

1,5 kg'lık bir sazan balığı (temizlenmiş)

3/4 su bardağı su

1+3/4 su bardağı et suyu

4+1/2 çorba kaşığı rafine yağ

Harcı:

4 çorba kaşığı pirinç (yıkayıp, 20 dakika ılık suda bekletilmiş ve süzölmüş)

4 taze soğan (ince kıyılmış)

4 dilim jambon (kıyılmış)

1 tablet tavuk suyu konsantresi (dövmüş)

1 kahve kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede pirinç, jambon, taze soğan, dövmüş tavuk suyu konsantresi, tuz ve biberi karıştırınız.

Hazırladığınız bu harcı sazan balığının karnına doldurup, balığın karnını iğne iplikle dikiş.

Balığı büyükçe bir tencereye yerleştirip, üstüne suyu dökünüz. Daha büyük bir tencerenin dibine bir tel ızgara

yerleştirip, tencereyi yarıya kadar kaynar suyla doldurunuz. Balığın bulunduğu tencereyi, büyük tenceredeki

ızgaranın üstüne yerleştirip büyük tencerenin kapağını kapatınız. Büyük tencereyi orta ateşe oturtup, balığı 45

dakika buharda pişiriniz. Büyük tencerenin kapağını açıp, balığın bulunduğu tencereye et suyunu ekleyiniz.

Büyük tencerenin kapağını yeniden kapatarak, balığı 45 dakika daha, eti yumuşayana kadar pişiriniz.

Büyük tencereyi ateşten alıp, içindeki daha küçük tencereyi çıkarınız. Balığı bir delikli kepeçle ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, üstüne rafine yağ dökerek servis ediniz.

Not: Çin usulü sazan balığının orjinal tarifinde balığın üstüne soya sosu ile karıştırılmış susam yağı dökölmektedir.