



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ MAHSULLÜ BASMATİ

500 gr basmati pirinci
100 gr somon fileto
100 gr levrek fileto
100 gr kalamar
1 litre su
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Somon, levrek, kalamarı küp doğrayın. Soğan ve sarımsak ile zeytinyağında soteleyin. Ayrı bir tencerede kaynayan suya pirinç ve tüm malzemeleri ekleyip suyu çekilene kadar pişirin.