



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ ÜRÜNLERİ PİLAVI (İTALYA)

### MALZEMELER

100 gram kırlangıç balığı  
100 gram ahtapot  
2 diş sarımsak  
1 adet kuru soğan (küçük)  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı balık suyu (tarife bakınız)  
1 çay kaşığı zerdeçal  
karabiber  
tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Kırlangıç balığını haşlayınız dışarı alıp deri ve kılçıklarını ayıklayınız. Etlerini irice parçalara bölünüz. Balık suyunun bir bardağını ileride kullanılmak üzere kenara ayırınız. Kalan suda ahtapotu haşlayınız. Ahtapotu da iri parçalara bölünüz.

Derince bir kaptaki zeytinyağını kızdırıp içinde ince doğranmış soğan ile doğranmış sarımsakları yumuşayınca kadar pişiriniz. Pirinci ilave edip çevirerek pişirmeye devam ediniz. Karışıma ayırdığınız balık suyunu, ayıkladığınız balık ve deniz ürünlerini, zerdeçalı, tuz ve karabiberi katıp çok hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam ediniz. Sıcak servis yapınız.