



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DENİZ ÜRÜNLERİ PİLAVI

6 kişilik MALZEMESİ:

4 bardak pirinç

4 bardak tavuk suyu

1 bardak yağ

tuz

1 limon (dilimlenmiş)

1 kg. ayıklanmış herhangi balık

250 gr kalamar

HAZIRLANIŞI:

Pirinç akşamdan ıslatın veya üzerine kaynar su dökerek haşlayın. Tavuk suyu, yağ ve tuzu pilav tenceresinde kaynatın, sonra durulayıp süzdüğünüz pirinç ilave edin ve ateşin kuvvetini yarı yarıya azaltın pilavı pişmeye bırakın. 10-15 dakika sonra hazır olacaktır.

Ayrı bir yerde kılçığından ayıklanmış balık ve kalamar parçalarını bir limonla 10-15 dakika kadar bir tencerede haşlayın, bir kenara bırakın. (Bunlar, istenirse una bulanıp kızartılabilir de). Deniz ürünleri böylece hazırlandıktan sonra, bunları pilava karıştırın. Servisten önce, bir parça fırında tutarak (veya ocağın üzerine amyant koyarak) pilavı ısıtın.

---