FENER BALIKLI PİLAV

1 adet küçük fener balığı
30 gr temizlenmiş kalamar
6-7 diş sarımsak
Yarım kilo domates
2 bardak pirinç
4-4,5 bardak sıcak su
2 adet jülyen doğranmış kırmızı biber
2 tatlı kaşığı safran
1 tutam tuz

Fileto yapılmıs fener balığını kuşbaşı doğrayın, etleri, kafasını ve kemikleri ölçülü pilav suyunda safranı ilave ederek kaynatın.
Sarımsakları ezin.
Haşlanmış fener balıklarını ayırın suyu süzgeçten geçirin
Pirinçi sıcak su ile ıslatın
Kalamarı yıkayın, kurulayın. Evinizdeki en büyük ve altı kalın tepsiyi kullanın. İçine sıvı yağ koyun ve fener balıklarını 2 dakika kavurun, çıkartın. Aynı yağa kalamarları atın 5 dakika çevirin çıkartın. Sarımsakları atın, kırmızı biberlerle ve domatesle çevirin. Ölçülü suyu koyup tuz ekleyin. Su kaynayınca yıkanmış pirinci koyun, kalamarı koyup bir karıştırın. Tepsinizin ağzını kapatın ve kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Altını kapattıktan sonra 20-25 dakika demlensin.

© lezzetler.com tarif no:91231 • adı:Fener Balıklı Pilav • gönderen:gökçe çiçek • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14