



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FENER BALIKLI PORTEKİZ PİLAVI

400 gr pirinç  
3-5 bardak su  
1 kg fener balığı (derisiz, kemiksiz)  
8 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım su bardağı soyulmuş ve doğranmış domates  
Yarım tatlı kırmızı biber  
1 kuru soğan  
5 diş sarımsak  
2 defne yaprağı  
2 çay kaşığı kırmızı biber  
3 yemek kaşığı tuz  
6 yemek kaşığı doğranmış kişniş yaprakları

Zeytinyağı bir tavada kızdırın. Soğan, sarımsak ve defne yapraklarını tavada iyice kavurun. 5 dakika civarında kavulduktan sonra domatesleri ekleyin. Daha sonra tuz, biber ve biber gevreğini tavaya ekleyin ve 5 dakika boyunca pişmeye bırakın. Suyu ekleyin kaynamaya bırakın. İçerisine tatlı kırmızı biber katın ve bu şekilde bir süre pişirin. Ara sıra karıştırın. Biraz sonra içerisine pirinci ve balığı ekleyin. Bu şekilde 5 dakika daha pişsin. Gerektiği takdirde içerisine su ekleyebilirsiniz. Piştikten sonra bir süre dinlendirin ve servise hazır hale getirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 08.07.2015