



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PİLAV (İTALYA)

500 gr. İtalyan pirinci

Balık suyu

160 gr. tereyağı

1 küçük kuru soğan

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Fesleğen sos malzemeleri:

2 bağ fesleğen

1 tutam maydanoz

100gr. çamfıstığı

2 diş sarımsak

Tuz

150 gr. eritilmiş tereyağı

İnce doğranmış soğanları zeytinyağı ile kavurun ve italyan pirincini ilave ederek biraz daha kavurun. Balık suyu koyarak yeterli kıvama gelinceye kadar pişirin. En sonunda fesleğen sos ve tereyağı katarak servis edin.

Domates ile tabağı süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Fesleğen sos yapılışı: Malzemenin tümünü mikserde püre haline gelinceye kadar karıştırın. Ilık bir şekilde yemeğe karıştırın.

Balık suyunun yapılışı: Balık kemikleri, soğan ve havucu kaynatın. Kaynama sırasında oluşan köpükleri alın.