



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İSPAROZLU AMERİKAN PİLAVI

500 gr Amerikan pirinci
3 adet isparoz balığı
3 adet muz
3 adet yeşil biber
6 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kuş üzümü
4 adet zeytin
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

500 gr Amerikan pirinci tuzlu kaynar suda 20-25 dakika bekletilir. Sonra bolca yıkanıp süzülür, 4 yemek kaşığı margarinle sade pilav pişirilir, dinlenmeye bırakılır. İsparozların dikenleri çıkarılıp birer birer önce una sonra yumurtaya ve galeta ununa bulanarak 2 kaşık margarinle tavada kızartılır. 3 adet muzun uzunlamasına 2'ye keserek ufak doğranmış yeşil biberlerle birlikte kızartılır. Biberler pilavın içine katıp karıştırılır. Servis tabağının ortasına pilavla birlikte, balıklar ve muzlar harmanlanır. Kuş üzümü yıkanıp, zeytin ve kırmızı pul biber ilave edilerek pilav tabağı hazırlanır.