



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LÜFERLİ PİLAV

2 adet lüfer balığı (içi temizlenmiş)
250 gr pirinç
1 adet soğan
1 adet limon
yarım demet dereotu
100 gr margarin
2 dal defne yaprağı
2 adet çubuk tarçın
4 tatlı kaşığı tuz
yeterince karabiber

Pirinci ıslayıp 2 kaşık tuz ilave edip yarım saat bekletin. Limonun kabuklarını soyup halka halka doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Soğanı ince ince doğrayın. Pirinci süzün. Balıkları yıkayın. Geniş bir tencerede margarini eritip soğanı kavurun, ardından pirinci ilave edin ve kavurun. Karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ve tarçını ilave edip 2 dk kavurduktan sonra dereotu da ilave edin. Ardından 1,5 su bardağı sıcak su ilave edip kabarcıklar oluşuncaya kadar pişirin.

Tam olarak suyunu çekmeden geniş fırın kabına dökün, lüfer balığını da yerleştirip yanlamasına yerleştirin. Defne yapraklarını ve limon halkalarını da ilave edin ve üstünü alüminyum folyo ile kapatıp hava alabilecek şekilde kapatın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dk pişirin.