



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREKLİ PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
100 gr margarin
4 su bardağı sıcak su
1 adet levrek balığı
Tuz
1 çay kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı tarçın

Tencereye koyduğunuz margarini ısıtın sıcak suyu, tuzu, tane karabiberi ve pirinci koyup bir kez karıştırın; daha sonra balıkları sıralayın; üzerine biraz tarçın serpin kapağını kapatın; kısık ateşte pirinç iyice suyunu çekene kadar tencerenin kapağını açmadan pişirin. Daha sonra balıkları parçalamadan servis tabaklarına alın, yanlarına da pilavından koyup üzerine maydanoz serpip servis yapın.