



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREKLİ PİLAV

Nilgün Tatlı

2 su bardağı dolusu pirinç (ılık suda bekletilmiş ve süzölmüş)
3 su bardağı sıcak su
3 adet levrek balığı (içi temizlenmiş ve tuzlanmış, suyu sıkılmış)
Yeterince tuz ve tane karabiber
Yarım çay kaşığı tarçın
4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

Tencereye koyduğunuz zeytinyağını ısıtın; kokusunu alınca 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.

Not: İstanbul'un en sevilen balıklarından olan levreğin 18. ve 19. yüzyıla ait belgeler incelendiğinde Saray ve halk mutfağında turşusu yapılarak tüketildiği görölmektedir. 19. yüzyıl sonlarında Saray ve varlıklı ailelerin, İngiliz ve Fransız mutfağından esinlenerek, konuklara özel balık tabakları içinde haşlanmış levrek etinin yanına mayonez koyarak servis ettiklerini görmekteyiz. Kadıköy, Üsküdar, Karaköy ve Haliç'te bulunan sandallarda pişirilen balık ekmek ise orta kesimi doyurmuştur. Metinlerde de belirttiğimiz gibi balık ve diğer deniz ürünleri uzun süre mutfaklara pek fazla girmese bile Bizans mutfağının baş yemeği olan deniz ürünleri yavaş yavaş Saray mutfağına geçiş yapmıştır. 18. ve 19. yüzyılda çeşitlenerek farklı tarzlarda pişirilen deniz ürünleri, gelen devlet konuklarına mutlaka ikram edilmiştir.

