LÜFER PİLAVI (İSTANBUL)

2 orta boy lüfer balığı
1 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tarçın
Tuz, karabiber

1. Balıkları temizleyin. İyice yıkayıp ortadan ikiye kesin. Hafif tuzlayıp süzgece alın.
2. Pirinci yıkayıp süzün. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yarım saat bekletin. Süzüp duru su bırakıncaya kadar iyice yıkayın.
3. Yayvan bir tencereye 1.5 bardak su ekleyin. Su kaynamaya başlayınca sıvıyağ, pirinç, tuz ve karabiberi ilave edin. Hafif karıştırıp balıkları üzerine dizin. Kapağı kapalı olarak 1 dakika harlı ateşte pişirin. Ateşi kısıp 10-15 dakika daha pişirin. Tencereyi ocaktan alıp üzerine kâğıt havlu serin ve 10 dakika demlendirin.
4. Balıkları bir servis tabağına alın. Pilava tarçın serpip hafif karıştırın. Pilavı servis tabaklarına paylaştırıp üzerlerine balıkları yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9242 • adı:Lüfer Pilavı (İstanbul) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:55