



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LÜFERLİ PİLAV

Vedat Başaran

2 adet temizlenmiş lüfer balığı  
250 gr. pirinç  
1 adet kuru soğan  
1 adet limon  
¼ demet dereotu  
Defne yaprağı  
100 gr. tereyağı  
2 adet çubuk tarçın  
4 tatlı kaşığı tuz  
Karabiber / Arzuya göre

Pirinci, 2 tatlı kaşığı tuz ilave edip ıslayın. Limonun kabuklarını kalınca keserek soyup, halka şeklinde dilimleyin. Çeyrek demet dereotunu ince ince kıyıp, kuru soğanı küçük küçük doğrayın. Pirinci yıkayıp, süzün. Balıkları yıkayın.

Orta boy tencerede tereyağını eritip, soğanları renkleri dönene kadar kavurun. Pirinci katıp, pirinçler saydamlaşmaya kadar kavurmaya devam edin. Karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ve 2 tarçın çubuğu koyup, 1 dakika daha karıştırarak, dereotunu ilave edin. 1½ bardak sıcak su koyup, karıştırarak, üzerinde kabarcıklar oluşuncaya kadar, pirinci pişirin. Suyunu çekmeden ocaktan alın. Isıya dayanıklı derin bir fırın kabının içine boşaltın. Düzgün bir şekilde yayıp, lüfer balıklarını hafifçe bastırarak yanlamasına yerleştirin. Yarım bardak sıcak su ilave edip, limon dilimlerini ve defne yapraklarını, uygun bir şekilde yerleştirin. Üstünü alüminyum folyo ile kenarlarından hava alacak şekilde kapatın. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında, 30 dakika pişirin.

Balığı ve pilavı, kıyılmış maydanoz ile lezzetlendirilmiş zeytinyağı damlaları ve bahçe yeşillikleri eşliğinde servis yapın.