



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI SARDALYA

1 adet kuru soğan
1 su bardağı pirinç
2,5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı çam fıstığı
2 yemek kaşığı kuru üzüm
Bir tutam kekik yaprağı
12 adet sardalya balığı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar su
Tuz

Pilav için 2,5 yemek kaşığı tereyağında soğanları pembeleştirin. Jasmine pirinç, su ve bir tutam tuzu ekleyin. Pirinçler pişene kadar pişirin.

Bu esnada geniş bir kaptan çam fıstıkları ve kuru üzümleri tavayı ileri-geri sallayarak pişirin. Bir başka tabağa alarak soğumaya bırakın.

Pişen pilavın üzerini örtüp 5 dakika kadar dinlendirin, sonrasında çam fıstıkları ve kuru üzümleri içine ekleyerek şöyle bir karıştırın. Sıcak kalması için üzerini kapatın.

2 yemek kaşığı sıvı yağ ve kekik yapraklarını karıştırın, karışımı balıkların üzerine tuz ekleyerek serpin.

Yapışmaz bir geniş tavayı ısıtın. Sadece içitemizlenip kafası çıkmamış sardalya balıklarını ekleyerek 4-5 dakika kadar, önlü-arkalı çevirerek pişirin. Sıcak pilav ile balığı servis edin.

