



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ BALIK

### MALZEMELER

Yarım Palamut  
1 Çay Bardağı Pirinç  
1/2 Su Bardağı Su  
10 Mantar  
1/2 Su Bardağı Kereviz Sapı  
1 Domates  
3 Yeşil Biber  
3-4 Dal Dereotu  
1 Çay Kaşığı Fesleğen  
Tuz, Karabiber

### YAPILIŞI

Pirinçleri tuzlu suda haşlayın. Haşlama suyunda bir müddet beledikten sonra süzün.

Balığı temizleyin ve ikiye keserek az suda haşlayın. Kereviz saplarını temizleyip sivri biberle birlikte ince ince doğrayın. Mantarları ikiye kesin.

domatesi küp şeklinde doğrayın.

Yayvan bir tencereye balığı dizin. Üzerine pirinç, mantar, domates ve diğer malzemeleri yerleştirin. Tencerenin

ağzını kapatıp 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.