



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 bekledikten 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.