



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ BALIK TOPLARI (TAYLAND)

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

200 g kokulu pirinç  
1 dl krema  
70 g tost ekmeği  
500 g balık filetosu, örneğin morina balığı  
3 sardalya filetosu, yıkanmış, dört parçaya bölünmüş  
1 yumurta, dövölmüş  
Az limon, suyu, kabuğu  
Tuz  
Karabiber  
Kişniş köpöğü  
1 çay kaşığı tereyağı  
1 arpacık soğanı, küçöcük küçöcük doğranmış  
1,5 dl balık suyu  
1,5 dl krema  
1 demet kişniş  
Tuz  
Karabiber

Pirinci ılık suda en az bir saat yumuşatın, suyunu iyice süzün.

Tost ekmeklerinin kenarlarını çıkarın, sıcak krema içinde yumuşatın, iyice bastırın, balık ve sardalya filetosu ile püre edin. Yumurta, limon ve baharatları ekleyin ve iyice karıştırın.

Islak elle top şekline getirin (yakl. Ø 4 cm) ve pirince bulayın. Yaklaşık 20-25 parça çıkar.

Topları delikli pişirme kabına koyun. Pişirme kabını ısıtmamış fırına sürün. Buharlayın.

Kişniş köpöğü için arpacık soğanını sıcak tereyağında buğulayın. balık suyunu ekleyin, neredeyse tamamen kaynatın, kremayı ekleyin, tekrar kaynatın ve düşük kademedede yaklaşık 10 dakika kaynamaya bırakın. Kişnişi ekleyin, püre edin, sosu baharatlayın ve servis etmeden önce tekrar köpörtün.

