



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BALIK LOKMA

200 gram kokulu pirinç
1 paket krema
70 gram tost ekmeđi
500 gram uskumru filetosu
3-4 parçaya bölünmüş sardalye filetosu
1 yumurta
Biraz limon suyu ve kabuđu
1 çay kaşığı tereyağı
1 arpacık soğan
1,5 paket balık bulyon
1,5 paket krema
1 demet kişniş
Tuz
Karabiber

Bir tencereye su koyun ve ısıtın.

İlık bir hal aldığında pirinçlerinizi içine atın ve bir saat kadar bekletip pirinçlerin yumuşamasını sağlayın. Yumuşadıktan sonra suyunu süzdürün.

Tost ekmeklerinizin kenarlarını kesin ve ısıttığınız kremanın içine atıp iyice yumuşatın.

Daha sonra içine uskumru ve sardalye filetoalarını atıp iyice karıştırıp püre haline getirin.

İçine yumurtanızı, limon suyunu ve kabuklarını ve baharatları ekleyip karıştırmaya devam edin.

Daha sonra bu karışımdan ufak toplar hazırlayın ve bu topları yumuşattığınız pirince bulayın.

Bu topları delikli pişirme kabına koyup fırına atın ve buharlanarak pişirin.

Sosu için, arpacık soğanlarınızı tereyağında çevirin ve üzerine balık bulyonu ekleyip kaynatın.

İçine kremayı da döküp bir kez daha kaynamasını bekleyin.

10 dakika kadar kaynadıktan sonra kişniş de koyup pürenizi elde edin.

Son olarak baharatlarınızı ilave edin.

Balık toplarınızla birlikte servis edin.

