



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ LÜFER

Malzeme:

1 lüfer

1 çay bardağı pirinç

1 su bardağı su

10 mantar

3 yeşil biber

yarım su bardağı kereviz sapı

1 domates

kırmızı biber

çeyrek demet dereotu

1 çay kaşığı fesleğen

tuz

Yapılışı:

Pirinçleri az tuzlu suda haşlayın. Haşlama suyunda bir müddet beklendikten sonra süzün. Diğer tarafta, lüferi temizleyin ve ikiye keserek az suyla 5 dakika haşlayın. Kereviz saplarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Mantarları ikiye keserek hazırlayın. Yayvan bir tencereye balığı dizin. Üzerine pirinci, mantarları, domatesi ve diğer malzemeleri yerleştirin. Tencerenin ağzını kapatıp, 10 dakika pişirin.