



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİLAVLI LEVREK

Malzeme:

4 orba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 su bardağı Bizim Mutfak Pilavlık Pirinç
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Suyu
2 diş sarımsak
1 adet soğan
1 ay kaşığı Safran
3 adet defne yaprağı
30 gr kaşar peyniri
30 gr Teremyağ
4 adet fileto levrek
1 adet limon
Garnitür için :
4 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 adet domates
2-3 dal fesleğen
4-5 dal maydanoz
5-6 adet zeytin
Toz biber

Safranlı pilav için pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı limon suyu ilave edilmiş sıcak suda yarım saat belettikten sonra süzün. 2 çorba kaşığı zeytinyağını tavada ısıtıp kıyılmış sarımsaklar ve soğanı kavurun. Safran, pirinç ve ufalanmış defne yapraklarını ekleyip 5 dakika boyunca sürekli karıştırm. Sıcak suda eritilmiş tavuk suyunu da ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın, Teremyağ'ı ve rendelenmiş kaşarpeynirini ilave edip pilav tenceresinin kapağını kapatın ve demlenmeye bırakın. Sos için zeytinyağında irice doğranmış domatesleri kavurun. Kalan malzemeyi de ekleyip 5 dakika koyu kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin. Levrek filetoları tuz, karabiber ve kalan 2 çorba kaşığı zeytinyağı karışımında 15 dakika bekletin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada balıkları kızartın. Kızaran balıkları sıcak bir tencerede 5 dakika dinlendirin. Servis tabağına safranlı pilavı yayın, üzerine balığı yerleştirin. En üste domatesli garnitürü yayın. Sıcak servis yapın.