



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAZAN DOLMASI

- 3-3,5 kg lık sazan balığı
- 1 bardak pirinç
- 1 adet soğan
- 4 kaşık sıvıyağ
- 2 kaşık margarin
- 2-3 diş sarımsak
- 1 kaşık dolmalık fıstık
- 1 kaşık kuş üzümü
- Yarım limon
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, nane

Balık temizlenir, yıkanır, suyu süzöldükten sonra yağ, limon, karabiber, sarımsak ve tuz karışımı ile balık güzelce yağlanır. 1-2 saat kadar bu şekilde bekletilir. Diğer taraftan soğan margarin ile öldürölüp içine fıstık katılarak kavrulur. Sonra üzerine pirinç eklenerek kavrulur. Üzerine bir bardak su konularak suyu çekene kadar pişirilir. Ocaktan indirilip üzerine nane, karabiber üzüm ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra hazırlanan harç bağığın içine doldurulup karın kısmı pilavın dökölmemesi için dikilir. Hazırlanan salçalı su yağlanmış tepsiye konan balığın üzerine dökölür. 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.



Fotoğraf "hayat usta" tarafından gönderildi. 13.05.2017