SAZANLI PİLAV (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Adet 2 - 2,5 kg.lık Sazan Balığı
1 Su Bardağı Sıvı Yağ (Kızartmak için)
Pilavı için;
3 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
3 Su Bardağı Su
2 Adet Orta Boy Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ ya da Tereyağı
Nane
Kırmızıbiber
Tuz

Sazan balığı temizlenir, iyice yıkandıktan sonra kurulanır. Tuzlanır, büyük bir tavada alt üst çevrilerek hafif kızartılır. Diğer tarafta pilav için 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve tereyağında soğanlar kavrulur, nane ve bulgur ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Üzerine sıcak su, tuz ve kırmızıbiber eklenir, kaynamaya başlayınca balık pilavın üzerine alınarak birlikte pişirilir. 10 dakika dinlendirilen pilav ve balık sıcak olarak servis yapılır.

Not: Genellikle Şarkikaraağaç yöresinde yapılan bu yemek için balık, kızartma yerine haşlama yapılarak da pişirilir. Bu yemek, sazan haricinde diğer balıklarla da yapılabilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:104764 • adı:Sazanlı Pilav (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.05.2024 - 20:36