SİYADİ (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

2 adet kefal yada etli bir balık
1 kilo mor soğan
1 su bardağı yağ
2 su bardağı bulgur(yada pirinç)
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Su

Balıklar temizlenip yıkanır kurulanır ve iki parmak kalınlığında dilimlenir.
Soğanlar küp şeklinde küçüçük doğranır. Büyükçe bir tencerede zeytinyağı(normal yağda kullanılır) doğranmış soğanlar az tuzla karamelize olana kadar arada karıştırarak orta ateşte kavurulur.
Karamelize olan soğanların üzerine 2 su bardağı su ilave edilir ve su kaynatılır.
Kaynayan soğanlı suyun üzerine dilimlenmiş balıklar ilave edilir ve üzerine üzerini örtüp 3-4 parmak geçesiye sıcak su, gereken tuz ve baharatlar ilave edilir.
Balıklar iyice pişene kadar orta ateşte kaynatılır.
Bir diğer tencereye balık suyundan 4 su bardağı kadar alınır üzerine bulgur ilave edilir. Biraz sulu kalasıya bulgur pişirilir. Gerekirse sıcak su ilavesi yapılır.
Pişen pilavın son aşamasında tahta kaşığın sapıyla taranır ve ocaktan alınır. İlk harının geçmesi beklenir.
Servis önerisi; Pilav, balık ve balık suyu uygun tabaklara alınır. Pilavı yerken tabağınıza soğanla pişmiş balıktan ve pilav alınıp üzerine balık suyu gezdirilir.

Not: Balıkçıların av sonunda yakaladıkları balıkla yaptıkları sonrasında da evlerde yapılmaya başlanan bir lezzet. Adana- Karataş'ta yapılagelen bu pilavı burası dışında hiçbir yerde yapılmamaktadır.