

Lufer Pilavi

Malzemeler

2 adet lufer
3 su bardagi pirinc
1 tane buyuk sogan
1 tatli kasigi nane
5 adet defne yapragi
1 tatli kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz
2 su bardagi aycicegi yagi
yarim su bardagi aycicegi yagi
3 su bardagi su

Yapilisi

Baliklar unlanmadan 2 su bardagi aycicegi yaginda pembelesene kadar kizartildiktan sonra, yagdan cikarilarak bir kenara konulur. Sogan kucuk kucuk dogranarak, yarim su bardagi aycicegi yagi ile ocaga alinir. pembelestirildikten sonra, tuz ve su ile kaynamaya birakilir. Kaynama basladiginda yikanmis pirinler suya ilave edilir. Su cekilmeye basladiginda, pisirme kabina butun haldeki baliklar da eklenir ve pilavin suyu tamamen cekilene kadar, birlikte pisirilir. Pistikten sonra, uzerine, nane, defne yapragi ve karabiber konularak servis sunulur. ellerimize saglik