



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK ADAGO

MALZEMELER

1 kg fener balığı veya mezgıt fileto
½ çorba kasesi üzüm sirkesi
1/3 çorba kasesi soya sosu
1 çorba kaşığı toz karabiber
10 ila 12 adet tane karabiber
2 adet defne yaprağı
4 diş sarımsak
tuz
sıvı yağ (kızartma için)

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetoyu yıkadıktan sonra orta büyüklükte parçalara ayırıp derince bir kaba alınız. Başka bir kapta sirke ile soya sosunu karıştırıp balıkların üstüne dökünüz. Dövlmüş sarımsak, toz karabiber, tane karabiber, tuz ve defne yapraklarını ilave edip 25-30 dakika kadar dinlendiriniz. Sonra karışımı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtınız ve bir kenara alınız. Bir tavada sıvı yağı kızdırınız. Balıkları karışımdan alıp yağda kızdırınız. Kızarıncı sosun yarısını ilave ediniz. Karışım buharlaşmaya ve koyu bir kıvam almaya başlayıncaya kadar devam ediniz. Sıcak olarak kızarmış parmak patates (pommes frites) ve pilav ile birlikte servis yapınız.