



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK PİLAKİSİ

1 kilo balık (Levrek Kefal Palamut vs.)
Orta büyüklükte 2 soğan
2 patates
2 domates
Yarım çay bardağından biraz fazla zeytinyağı
1 adet havuç
4 adet kereviz yaprağı
4 diş sarımsak
1 limon
2 bardak su
1 küçük demet maydanoz
Tuz

Bir tepside zeytinyağı ile yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar ocak üzerinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Buna kabukları soyulmuş, doğranmış patatesleri, yine soyulmuş ince dilimler halinde kesilmiş havucu, kereviz yapraklarını, sarımsağı, kıyılmış maydanozu, kabukları soyulmuş, küçük küçük doğranmış domatesleri koyarak ve iki bardak su ilavesiyle 20-25 dakika kaynatılır.

Sonra bir tepsiye balıklar dilimler halinde doğranarak döşenir, tuzu serpilir. Bir numarada hazırlanan malzeme güzelce balıklar üzerine yayılır. On beş dakika, üzeri kapalı olarak pişirilir. Balıklar ve bütün malzeme yumuşayıp, pişmiş olunca ateşten alınır.

Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir ve bir limonun suyu sıkılır. Soğuk olarak yenir.

Not: Bu tarifte havucu biraz daha haşladıktan sonra doğramak daha uygun olur.

