



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK PİLAKİ

Malzeme

750 gram büyük balık,
6 diş sarımsak,
2 orta boy soğan,
2 küçük havuç,
2 orta boy patates,
2 orta boy domates,
1 dal pırasa,
3 sap kereviz yaprağı,
2 defne yaprağı,
yarım demet maydanoz,
4 yemek kaşığı zeytinyağı,
2 limonun suyu,
tuz,
karabiber.

Yapılışı

Balığı temizleyin ve ince dilimler halinde doğrayın. Yayvan bir kaba yerleştirin. Üzerlerine limon suyunu dökün. En az yarım saat dinlenmeye bırakın. Sarmisakları ayıklayın ve ezin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini ikiye bölün. Piyaz şeklinde doğrayın. Havuçları kazıyın, 3-4 santim uzunluğunda ve kibrit kalınlığında doğrayın. Patatesleri soyun, yarım santim kalınlığında yarım halkalar halinde içinde soğuk su olan bir kabin içine doğrayın. Domatesleri sıcak suya atın ve 15-20 saniye sonra çıkartın. Kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın ve rendeleyin. Pırasanın dış kabuklarını soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını çok ince halkalar halinde kesin. Kereviz yaprağını yıkayın ve kurulayın. Maydanozu yıkayın ve saplarını kopartıp yapraklarını ince ince kıyın. Geniş bir tavaya yağı koyun, ısıtın, soğanları ilave edin. Yumuşayıp rengi dönene kadar yakmadan birkaç dakika kavurun. Havuç, pırasa ve patatesi ekleyin. Karıştırarak kavurmaya devam edin. 4-5 dakika sonra domates rendesi, kereviz yaprağı, defne yaprağı, tuzu ve biberi ekleyin. Arada bir kontrol edip gerektiğinde sıcak su ilave edin. Patatesler yumuşayıp koyu bir salça elde edinceye kadar ağır ateşte pişirin. Pişen salçanın üçte birini yayvan kapaklı bir kaba yayın. Üzerine balık dilimlerini yerleştirin. Balıkların üzerine kalan salçayı dökün. İnce limon dilimleri yerleştirin. 15-20 dakika hafif ateşte pişirin. İlık olarak servis yapmadan önce kereviz ve defne yaprağını çıkartın. Arze ederseniz yemeğiniz piştikten sonra balık dilimlerini zedelemeyen ayrı bir servis tabağına alıp salçasını mutfak robotundan geçirdikten sonra balıkların üzerine dökebilirsiniz. Domates rendesi yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip koyabilirsiniz.