



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI CEVİZLİ BALIK

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

450 Gram Beyaz etli balık, Temizlenmiş, ayıklanmış, kuşbaşı doğranmış  
1 Tutam Tuz  
1 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber  
1 Adet Yumurta (Büyük Boy), Çırpılmış  
½ Su Bardağı Mısır Nişastası  
½ Su Bardağı Ceviz  
½ Su Bardağı Esmer Şeker  
½ Su Bardağı Su  
1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı, Kızartmak için  
Sosu için:  
3 Yemek Kaşığı Mayonez  
1.5 Tatlı Kaşığı Bal  
1.5 Tatlı Kaşığı Hindistan Cevizi Sütü

Derin bir tencerede ayçiçek yağını orta dereceli ateşte ısıtın.

Küçük bir kasede mayonez, bal ve hindistan cevizi sütünü çırpılarak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Bir sos tenceresinde 1/2 su bardağı suyu orta dereceli ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra şekeri ilave edin ve şeker karamelize olana dek sürekli karıştırarak kaynatmayı sürdürün. Yoğunlaşan şeker karışımına cevizleri ilave edip, iyice karıştırın. Ardından bir kevgir yardımıyla cevizleri tencereden alın ve fırın kağıdı serilmiş bir tabağa aktarın, bir kenarda bekletin.

Balıklara bir miktar tuz ve taze çekilmiş karabiber serpiştirip, iyice harmanlayın. Tüm balıkları tek tek önce çırpılmış yumurtaya, ardından mısır nişastasına bulayın. Her tarafının kaplandığından emin olun. Hazırladığınız balıkları ısınan yağa atın ve her bir tarafını altın sarısı renk alana dek yaklaşık 1-2 dakika kızartın. Kızaran balıkları kağıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın ve fazla yağın emdirin.

Hazırladığınız sos karışımına kızarmış balıkları ilave edip, güzelce karıştırın. Üzerine cevizleri serpiştirin ve salata yaprakları üzerinde yanında sade pilav ile sıcakken servis edin.



