



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTU SALATALIK SOSLU SAZAN BALIĞI

1 sazan balığı (yaklaşık 1,5 kg)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
15 g (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1/2 su bardağı balık suyu
15 g (2 çorba kaşığı) un
1/2 su bardağı krema
2 iri kornişon (doğranmış)
Süsleme için:
limon dilimleri
kornişon dilimleri
doğranmış maydanoz ve dereotu

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Balığın yüzgeçlerini, pullarını, iç organlarını çıkarın ama başına dokunmayın.

Sonra soğuk su altında iyice yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın.

Balığın karın boşluğuna tuzun yarısı, karabiber ve limon suyunu serpip, dereotu ve maydanozu doldurarak, bir kenara bırakın.

Tereyağını ve zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Yağ eriyince soğanları koyup, ateşi kısarak, soğanları yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 - 6 dakika) pişirin. Sarımsak ve kırmızıbiberi de ekleyip, balık suyundan 4 çorba kaşığı kattıktan sonra, ateşi açarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca tavayı ateşten alıp, içindeki karışırjı bir kaşıkla ateşe dayanıklı bir kaba döşeyerek, üstüne sazanı yerleştirin. Tabağı alüminyum folyoyle örtüp, fırına vererek, balığı 40 - 45 dakika fırında pişirin (dokunulduğunda ele sert gelmelidir).

Kabı fırından alıp, balığı parçalamadan, ısıtılmış bir servis tabağına aktarın ve üstünü örtüp, sıcak kalmasını sağlayın.

Balığı pişirmiş olduğunuz kaptaki kalan soğanlı karışıma unu ve kalan balık suyunu ekleyip, karıştırın. Sonra kabı orta ateşe oturtup, içindeki sosu sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayınca krema, doğranmış kornişonlar ve kalan tuzu ekleyip, karıştırdıktan sonra, ateşi kısın ve 3 -4 dakika pişirin. Kabı ateşten alıp, içindeki sosu bir sos çanağına ya da küçük bir kâseye boşaltın. Sazanı limon dilimleri, kornişon dilimleri, maydanoz ve dereotuyla süsleyip, yanında sosuyla servis yapın.