



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİYEY USULÜ BALIK GRATEN

1 kg balık (Kefal, levrek ve sinarit gibi balıklardan)

20 gr margarin (1 çorba kaşığı)

2 bardak su

1 maydanoz kökü

1 havuç

1 küçükçe soğan

Etrafının garnitürü :

350 gr patates (3 büyük)

25 gr margarin (1 çorba kaşığı)

1 tane yumurta

tuz (1 tatlı kaşığı)

Balığın salçası:

20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)

20 gr un (1/4 kahve fincanı)

80 gr tereyağı ayrıca (4 çorba kaşığı)

25 gr rendelenmiş kaşar peyniri

1 bardak balık kemiklerinin piştiği su

su

tuz

karabiber

Soyulan patatesler bir kap içinde üzerlerini örtecek kadar su konularak haşlanır. Patatesler yumuşayınca kadar suyu süzülür ve bunlar ezilerek püre haline getirilir. Ölçülere göre yumurta, margarin ve tuz katılarak iyice karıştırılır, birbiriyle halledilir. Elde edilen püre, bir sıkma torbasına konarak bir tarafa bırakılır.

Daha sonra yine ölçülere göre 1 ya da 2 balığın filetoları çıkarılır ve içi margarinle yağlanmış bir tepsiye döşenir, bunlar da bir tarafa bırakılır.

Yine bir tencere alınır, içine havuç, soğan, maydanoz kökü ile balığın baş, kuyruk ve kemikleri konur, ağzı açık olarak 30 dakika haşlanır sonra bir bardağa süzülür.

Tepsideki balık filetolarına süzdüğümüz baş, kuyruk ve kılçık suyunun üçte biri katılarak, kuvvetli ateşte filetoların bir tarafı 3 öbür tarafı da 3 olmak üzere 6 dakika pişirilir. Balıklar, delikli kepçe ile tepside kenarlarına patates dizilen tabağın ortasına sıralanır.

Bu tabak bir tarafa bırakılır. Balıkların su, baş, kuyruk ve kılçık suyunun üzerine süzülerek ilâve edilir.

Bu iş de bitince, bir kaba ölçülere göre tereyağı ve un konularak hafif ateşte 3 dakika kavrulur. Buna, süzülen balık suyu da katılır. Salça, boza gibi oluncaya kadar karıştırılır ve pişirilir.

Ateşi azaltılarak içine yavaş yavaş tereyağları konulur, iyice karıştırılır ve yağ salçaya yedirilir. Sonra buna rendelenmiş kaşar ile biber ve tuz ilâve edilir. İyice karıştırılan kap ateşten indirilir. Bu salça, içinde balıklar bulunan tabağa yavaş yavaş gezdirilir, ama patatesler dökülmez. Tabak kızgın fırına sürülür, 10 dakika kızartılarak, tabağı ile servis yapılır.

Hazırlanan yemek sıcak sıcak yenir.