



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞU SALÇALI KEFAL

1 veya 2 adet kefal balığı
1 adet havuç
1 baş soğan
1/2 kereviz
Tuz, biber
1/4 limon, defne yaprağı
Doğu salçası:
150 gr. tereyağı
1,5 adet limon suyu
4 yumurta sarısı
300 gr. patates unu
2 su bardağı su
Tuz

Balıkları temizleyip yıkayın. Bir kaba doğranmış soğan, kereviz, havuç, defne yaprağı, tuz, karabiber, biraz limon suyu veya sirke ve balığa yetecek kadar su koyun. Hepsini bir taşım kaynatıp balıkları ilave edin. Orta hararetli ateşte kaynamaya bırakın. Sık sık köpüğünü alın. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi azaltın. Balığı haşladıktan sonra servis tabağına parçalamadan yerleştirin. Kenarlarına ceviz büyüklüğünde haşlanmış patates koyun. Doğu salçasını hazırlayın. Bunun için, bir tencereye unu, yumurta sarısını, limon suyunu koyun. Azar azar suyu ilave ederek karışımı iyice ezin. Tuz atıp hafif ateş üzerinde hızla karıştırarak boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp tereyağını ilave edin. Kaymak tutmaması için üzerine tereyağ sürün. Doğu salçasını balığın üzerine dökün. Veya salçalığa koyarak yanında servis yapın.