



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MERSİN BALIĞI

1 Kilo mersin balığı
2 tane limon
Karabiber
Pul biber
2 tane yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı yağ

Balığın karnı yarıp temizlendikten sonra iki limon suyu, yağ, tuz ve baharatla güvece koyun. İki saat bırakın. İyice sulansın. Sonra güveç ile fırına sürün. Arasına kendi suyu üzerine gezdirerek pişsin. Fırından çıkarın. Suyunu bir kaba süzün. 2 yumurta sarısı, bir kaşık balık suyu, 1 limon suyunu iyice çarparak kaynayan suyun içine oturtarak hafifçe koyulaştırın. Bir iki defa karıştırın ve maydanoz serpin. Hazırladığınız bu malzemeyi balıkların üzerine gezdirin sıcak servis yapın.