



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA KEFAL BALIĞI

1 kilo kefal
300 gram havuç ve kereviz
Yarım su bardağı zeytinyağı
10 adet küçük soğan
Yeteri kadar tuz ve maydanoz
2 adet patates
1 adet limon
1 çorba kaşığı un
2 parça maydanoz.

Sebzeler arzu edildiği şekilde kesilir. Bol su ile haşlanır, süzülür, Pişecek kaba sebzeler, zeytinyağı, 6 bardak su konur ve pişirilir. Bılgılar kesilmiş, gayet temiz yıkanmış, kemiklerin arasında hiç kan kalmamış olarak hazırlanır ve küçük bir tepsiye döşenir. Üzerine hazırlanan pişmiş harç dökülür. Limon, tuz, bir kaşık un, yarım bardak soğuk su, yumurta teliyle karıştırılır balığı üzerine dökülür kabın ağzı kapanmadan pişirilir. Üzeri maydanozla süslenir.