



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAVYA

### MALZEMELER

1 kg balık (karışık)  
4 adet patates (orta büyüklükte)  
4 adet kuru soğan (orta büyüklükte)  
4 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı garnitür  
su  
tuz  
karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun ve derince bir tencerenin dibine yerleştirin. Soğanları da dış kabuklarını çıkarmak suretiyle soyun ve iki bölüp patateslerin üstüne yerleştirin. Temizlenmiş balıkları üstüne dizin. Kararınca tuz ve karabiber serpin. Bir çay bardağı zeytinyağı ve üzerlerini bir parmak kaplıyacak kadar su ilave edin.

Su kaynadıktan sonra kısık ateşte ve tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişirin.

Suyunu tencerede bırakıp balıkları ve sebzelerin tamamını dışarı alın. Soğumayacak bir kaptaki bekletin. Kalan suya garnitür ilave edin. Eğer su miktarı az gelirse biraz daha su koyun. 1 çay bardağı garnitür ilave edip tekrar kaynatın.

İki değişik yemeğiniz, çorba ve balık hazırdır. Sıcak servis yapınız.