



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SEBZELİ ALABALIK

- 1 Adet limon
- 2 Adet defneyaprağı
- Yarım baş soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 sap kereviz yaprağı
- 1 Adet havuç
- 2 kök yeşil salata
- 100 gr kornişon
- 1 Adet kırmızı dolmalık biber
- 1 Adet yeşil dolmalık biber
- 2 Adet yumurta
- 1 tutam karabiber
- 2.5 su bardağı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz.
- 1 kg 200 gr'lık (1 adet) alabalık

Alabalık, dışı ve içi iyice temizlenip yıkandıktan sonra uzun bir kaba oturtulur. Üstü örtülecek kadar su konur. Havuç, kereviz yaprağı, 2 dal maydanoz, soğan, defneyaprakları, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber katılır ve 15-20 dakika hafif ateşte pişirilir. Diğer yanda yumurtalar katı olarak pişirilir. Kabukları ayıklanıp sarılan iyice ezilir. Kiyılmış maydanoz, zeytinyağı, tuz ve karabiber katılarak iyice karıştırılır. Ayıklanıp yıkanan yeşil salatalar ince ince kesilir. Kornişon turşuları ve yumurtaların beyazları küçük parçalara bölünür ve yeşilliğe katılır. Tohumları çıkarılmış kırmızı ve yeşil dolmalık biberler de küçük veya ince uzun parçalara doğranır ve bunlar da karşıma katılır. Balığın eti bozulmadan gövdesindeki deri çıkarılır. Yalnız baş ve kuyruktaki deri bırakılır. Sonra servis tabağına yerleştirilir. Üzerine maydanozlu sos dökülür. Tabağın kenarı da yeşillik karışımıyla süslenir ve aynı bir kapta hazırlanmış limon sosuyla servis yapılır.