



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFAL PİLAKİSİ (İSTANBUL)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo kefal balığı,
2 küçük kereviz kökü,
2 körpe havuç,
2 sarı patates,
2 baş soğan,
5 diş sarımsak,
2 kahve fincanı zeytinyağı,
1 limon,
1 demet maydanoz,
3 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Soğanların kabuklarını soyduktan sonra yarım ay biçiminde ve ince ince doğrayıp bir kahve fincanı zeytinyağıyla birlikte bir tavaya koymalı ve orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak beş dakika kadar kavurmalı. Soğanların rengi iyice pembeleşince kabın içine üç bardak su dökmeli ve kabın ağ. zını örtterek yirmi dakika kadar pişirmeli. Sonra tahta kaşıkla iyice ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Beri yanda yayvan bir tencereye kabukları soyulduktan sonra dörde bölünmüş patatesleri, kerevizleri, üstü kazındıktan sonra ikiye, üçe bölünmüş havuçları, kabukları ayıklanmış tüm sarımsakları koymalı. Üstlerine süzgeçten geçirilmiş yağlı soğan suyunu katmalı ve tencerenin ağzını örttükten sonra sebzeleri yirmi dakika kadar pişirmeli. Sebzeler pişerken balığı veya balıkları, pullarını kazıdıktan, yüzgeçlerini kesip attıktan, içlerini çıkardıktan sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Balık iriyse ince ve yuvarlak dilimlere doğramalı (küçükse tüm olarak pişirmeli). Sebzeler iyice yumuşayınca balıkları veya balık dilimlerini düzenli bir biçimde sebzelerin üstüne yaymalı. Üstüne halka halka kesilmiş limonu da koyduktan sonra kalan zeytinyağını dökmeli. Tuzunu da serptikten sonra tencerenin kapağını örtmeli ve balıkları onbeş dakika kaynatmalı. Balık pişerken maydanozu temizleyip yi. kamalı ve kuruttuktan sonra ince ince doğramalı. Pilâki pişince tencereyi ateşten indirmeli. Balık servis küreğiyle balıkları altında sebzesi olduğu halde alıp servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Kıyılmış maydanozu da yemeğin üstüne serptikten sonra soğumaya bırakmalı. Yemek soğuyunca sofraya çıkarıp servis yapmalı.