



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL PİLAKİSİ

3 Kefal
10 Diş sarımsak
2 Soğan
1 Su bardağı zeytinyağı
2 Havuç
1 Limon
Yarım demet maydanoz
1 Su bardağı et suyu
2 Kereviz kökü
Yeteri kadar tuz, tarçın, biber.

Tencereye soğan, havuç, maydanoz, kereviz kökü, sarımsak ve zeytinyağı koyup kuvvetli ateşte pembeleşinceye kadar çevirerek, kenarlı tepsiye dökünüz. Balıkları üzerine dizip etrafını harçla besleyiniz. Tuz, biber ve tarçın ekip ince soyulmuş limonu yuvarlak doğrayıp dağınık olarak üzerine diziniz. Yağsız etsuyu gezdirip orta ateşe sürünüz, pişince indirip tabağa koyunuz ve soğuk olarak servis yapınız.
NOT — Barbunya, kılıç ve kalkan balıkları da bu şekilde pişirilebilir.