



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ BALIK FIRIN

2 adet kereviz (kökü ve yaprakları)
2 parça balık fileto (400 gr)
8 gr nişasta (1 çorba kaşığı)
60 ml süt (1/4 su bardağı)
1/2 su bardağı kereviz haşlama suyu
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı galeta unu
50 gr kavrulmuş kıyılmış fındık (1/2 su bardağı)
30 gr rendelenmiş taze kaşar
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)

Kerevizlerin kök kısmını elma gibi soyup dilimleyin ve tuzlu limonlu suda 2-3 dakika haşlayın. Delikli kepçe ile suyunu süzerek çıkarın ve yağlanmış fırın kabına dizin. Nişastayı, süt ve kereviz suyu ile karıştırın. Muhallebi gibi pişirip tuz, biber, limon suyu ekleyin, yarısını kerevizlerin üzerine dökün. Balık parçalarını sosun üzerine yerleştirin. Kalan nişastalı sosu Luna ile karıştırın ve balığın üzerine dökün. Kerevizin yapraklarını kıyın. Galeta unu, fındık, peynir ve kıyılmış kereviz yapraklarını karıştırın. Balıkların üzerine serpin, önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Not: Kereviz, özellikle de çiğ yendiğinde tüm yorgunluğu alan bir özelliğe sahiptir. Çağımızın hızlı temposu ile yaşanan bir günün sonunda değişik diplerle kerevizi çiğ olarak ikram edebilirsiniz. Kerevizi kabuğunu soyduktan sonra parmak biçiminde doğrayıp kararmaması için limon suyu ile ıslatın. sarımsak, dereotu ile karıştırdığınız yoğurt veya mayonez ya da krema ile servis yapın. Ancak çiğ kerevizin çok iyi çiğnenmesi gerektiğini unutmayın. Sos ve değişik baharatlarla hazırlanan halik yemeklerinde sudak, alabalık gibi, deniz halıklarına göre biraz daha nötr olan tatlı su balıkları da kullanabilirsiniz. Ancak nehirlerin hareketli sularında yaşayan tatlı su balıklarının eti durgun göllerde yaşayan balıkların etlerine göre daha lezzetlidir. Derin dondurucuda yaz kış dondurma bulundurarak aniden gelen misafirlerinize değişik tatlılar ikram edebilirsiniz. Dondurmayı buzluktan çıkarıp hafifçe yumuşamasını bekleyin. Acıbadem kurabiyesi, beze veya çikolatalı bisküviyi ufalayın. Kalıba kalın bir kat dondurma ince bir kat bisküvi sırasıyla döşeyin, tekrar iyice dondurup kalıptan ters çevirerek çıkarın. Taze meyve ile süsleyerek servis yapın.

