



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALIÇENİN TACI (GELİBOLU ÇANAKKALE)

<https://www.gelibolukaymakamligi.com>

Malzemeler

- 1 adet sardalya balığı
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 3 kaşık mısır tanesi
- 1 Adet ayıklanmış zeytin

Hazırlanışı

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra daire şeklinde dilimleyin. Havuçun da yüzünü temizleyip dikeylemesine ayırın. Sardalya balığını temizledikten sonra beş dakika süre ile limonlu suda bekletin. Daha sonra patatesleri, havucu ve sardalyayı fırında ızgaraya yerleştirin. Bir kaptta da mısırları haşlayın. Balığı etleri taze kalacak kadar kızartın. (Yağda kızartmayın.) Sebzeler ve sardalya kızarıırken bırakacağı suyu da kaybetmemek için kızartma kabının altına alüminyum folyo yaymayı ihmal etmeyin. Kızarma işlemi bittikten sonra, patatesi, havucu, mısırı ve sardalyayı bir kaba alıp çatal yardımıyla tamamen ezmeden parçalara ayırıp kaşık ile karıştırın. Karışımın üzerine ayıklanmış ve küçük parçalara ayrılmış zeytinleri serpiştirin. Karışımı kedilerinizin erişemeyeceği bir yerde soğumaya bırakın. Servise hazır olduğunda ikram edin.