



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PİSİ BALIĞI

- 2 pisi balığının filetosu (yaklaşık 500 g)
- 9 limon (her biri ortadan 2'ye kesilip, suları sıkıldıktan sonra, 6 yarım limonun kabukları saklanmış)
- 1/2 su bardağı portakal suyu (taze sıkılmış)
- 3 sivribiber (şap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, her biri ortadan boylamasına 2'ye kesilip, doğranmış)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber
- 18 yeşil salata yaprağı (yıkayıp kurulanmış)
- 1 küçük kırmızı soğan (ince dilimlenip, halkalar halinde ayrılmış)

Balık filetolarını soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, 6 cm boyunda, 2,5 cm eninde parçalar halinde kesin. Sonra bu parçaları ateşe dayanıklı bir cam kaba, tek kat halinde yan yana yerleştirin.

Ayırdığınız yarım limon kabukları, yeşil salata yaprakları ve kırmızı soğan halkaları dışında bütün malmeyi bir kâsede karıştırıp, karışımı cam kaptaki balık parçalarının üstüne boşaltın (karışım balıkları iyice örtmelidir). Sonra kabı buzdolabına yerleştirip, balık parçaları bütünüyle saydamlıklarını yitirinceye kadar (yaklaşık 3 saat) bekletin.

Ayırdığınız yarım limon kabuklarının kenarlarını bir bıçakla testere ağız biçiminde kesin. Buzdolabındaki kabı alıp, bir kaşıkla balıklı karışımı yarım limonlara doldurun. Yeşil salata yapraklarını 6 servis tabağına döşeyip, üstlerine doldurulmuş limonları yerleştirin. Kapta kalan balıklı karışımı da yanlarına bölüştürüp, her tabağı kırmızı soğan halkalarıyla süsleyerek, servis yapın.