



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ KEFAL (FRANSA)

MALZEMELER

- 1 adet büyük kefal
- 1 adet küçük baş soğan
- 1 adet küçük havuç
- 1 adet küçük kereviz
- 1 adet defne yaprağı
- 1 kase rus salatası
- Yarım kase mayonez
- 8-10 adet kornişon turşu

YAPILIŞ TARİFİ

Balığı temizledikten sonra 2-3 parçaya bölerek tencereye üzerini geçecek kadar su koyunuz. İçine havuç, kereviz, soğan, defne, tane biber, normalden biraz fazla tuz ve limon ilave edin. Orta ısıllı bir ocakta balığı pişirin. Suda biraz beklettikten sonra çıkarıp soğutun. Etini kılçığından ve derisinden temizleyin. Başını ve kuyruğunu ayırın. Servis tabağına Rus salatasını yerleştirin. Üzerine iri parçalar halindeki kefali sıralayın. Üzerini mayonez ile kaplayarak balığın kafasını ve kuyruğunu yerleştirin. Balık şekli verin. Üzerine ince ince kesilmiş kornişonlarla pul görüntüsü verin. Limon ve maydanozla süsleyerek servise sunun.