



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ KEFAL

Malzemeler: 1 kilogram kefal, 1 adet orta boy kuru soğan, 3 adet defneyaprağı, 1 çay kaşığı tane karabiber ve yeterince tuz.

Rus salatası için malzeme: 2 adet yumurtanın sarısı, 1 su bardağı zeytinyağı, 2 adet limon, 1 çay kaşığı toz hardal, 2 adet haşlanmış patates, 1 adet haşlanmış havuç, yarım su bardağı konserve iç bezelye ve 10 adet küçük kornişon salatalık turşusu.

Hazırlanışı: Balığın içi temizlendikten sonra iki üç parçaya ayrılıp iyice yıkanır. Sıcak suda kaynatılır. Kaynayan balığın üzerindeki köpüğü alınır. Dört parçaya bölünmüş olan kuru soğan, defneyaprağı, tuz, tane karabiber ilâve edilip haşlamaya devam edilir. Haşlama işi bittikten sonra balık kendi suyunda soğutulur. Balık küçük parçalara ayrılıp servis tabağına alınır. Tuz ve karabiber serpilir.

Rus salatası hazırlanır. Mayonezden 5 kaşık kadar ayrılır. Balık eti, Rus salatası ile karıştırılır. Üzeri ayrılan mayonez ve turşu ile süslenir.