



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAYONEZLİ LEVREK

1 kg levrek  
3 adet yumurta (pişmiş)  
1 adet defne yaprağı  
2 adet havuç  
2 dal kereviz  
1 adet soğan  
2 kahve kaşığı karabiber  
4-5 adet kornişon  
4 yaprak yeşil salata  
1 demet turp (kırmızı)  
1 adet limon  
tuz

Bir tencereye iyice temizlenip iki-üç parçaya bölünmüş olan balık konur. Balıkları örtecek şekilde bolca su ilâve edilir. Kereviz, havuç ve soğan ayıklanıp yıkandıktan sonra bir kaç parçaya bölünerek tencereye atılır. Defne yaprağı, tuz ve karabiber de ilâve edilir. Tuz biraz fazla konur. Yarım limon da sıkıldıktan sonra 45 dakika ateşte haşlanır. Haşlama süresince tencerenin kapağı açık tutulur. Sonra tencere ateşten indirilir, bir kenarda soğutulur. Parçalar sudan çıkarılır, balığın kılçıkları ve derisi ayrılır.

Bu kaynama sırasında mayonez ve Rus salatası hazırlanır. Rus salatası genişçe bir servis tabağına yerleştirilir. İki kaşık alınarak kaşıkların tersiyle balık şekli verilir. Kılçıkları ve derisi temizlenen balık parçaları, salatanın üzerine düzgün biçimde yerleştirilir. Balığın üzeri mayonezle tamamıyla kapatılır.

Şimdi sıra garnitürüne gelmiştir. Katı pişmiş yumurta uygun parçalara bölünür, domates, turp, yeşil salata ve kornişonla üstü ve etrafı süslenerek servise hazır hale getirilir.