



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİSİ BALIĞI

1 kg pisibalığı filetosu
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 buyk yeşil dolmalık biber (ekirdekleri ve beyaz kısımları temizlenip, ince doğranmış)
2+1/2 su bardađı mayonez
250 gr (2 su bardağı) kaşar ya da gravyer peyniri rendesi
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
60 gr (1/4 su bardađı) krema
4 yumurtanın akı (iyice çırpılmış)

nce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağla, ateşe dayanıklı yayvan bir cam kabı yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Geniş bir tavada, kalan 3 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Yađ kızınca balık filetolarını tavaya koyup, her iki yanlarını 2'şer dakika kızartınız. Tavayı ateşten alıp, bir maşayla balık filetolarını çıkararak, derilerini soyduktan sonra, yağladığınız cam kaba aktarınız. Yeşil dolmalık biber halkalarını üstüne yerleştiriniz.

Mayonezi orta boy bir kaseye koyup, içine peynir, tuz, karabiber ve kremayı katarak, tahta bir kaşıkla bütün malzeme iyice karışana kadar karıştırmınız. ırpılmış yumurta aklarını da ekleyip, yeniden iyice karıştırmınız.

Mayonezli karışımı balık filetolarının üstüne döküp, cam kabı fırına sürünüz. Balıkları 20 dakika, mayonezli karışım altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.

Kabı fırından alıp, peynirli pisi balığınızı hemen servis ediniz.