



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI LEVREK

2 kg. Levrek
2 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çay kaşığı hindistancevizi
1 Fincan sirke
2 Soğan
2 Kahve kaşığı tane karabiber
1 Havuç
3 Dal kereviz
Yarım bayat ekmek
1 Limon
tuz, karabiber

Yağlanmış tepsiye temizlenmiş balık birer porsiyon halinde yanyana, yerleştirilir. Tuz, karabiber ve limon suyu konur. 4 kaşık da su eklendikten sonra tepsiyi tamamen örtecek büyüklükte bir kâğıt, yağlanarak balıkların üzerine örtülür.

İnce kesilmiş ekmek dilimleri, kabukları çıkarıldıktan sonra, üçgen biçiminde kesilerek yağda kızartılır.

İki kaşık dolusu un bir kaşık kadar tereyağı ile tencerede telle karıştırılarak bir parça kavrulur. Sonra, 2-3 bardak balık suyu birden üzerine boşaltılır.

Balık suyu için : Balığın başı ve bel kemiği küçük parçalara bölünür. Kırıntılarıyla birlikte 6 - 7 bardak soğuk su konarak bir kapta ısıtılır. Bir yandan da kereviz, soğan ve havuç, küçük parçalar halinde doğranıp balığa eklenir.

Tane karabiber ve limon suyu konulduktan sonra içindeki su tamamen 3 bardak miktara ininceye kadar kaynatılır, sonra süzülür. Bu usulle hazırlanan su konulduktan sonra salça dibine sarmaması için bir kaç kez kaynatılır. İçine hindistancevizi ve yeteri kadar tuz atılır. Yarım baş soğan, ince ince kıyılarak salçaya eklenir. Yavaş yavaş kaynatılarak 10-15 dakika pişirilir. Burada, salça kıvamının, ezilmiş yoğurt koyuluğundan biraz daha suluca olmasına özen gösterilir.

Sonra balıklar, kağıdı ile birlikte orta ısı fırında, kızartılmadan, 15-20 dakika pişirilir. Servis tabağının dibine yerleştirilen kızarmış ekmeklerin üzerine filetolar perleştirilir. Balıkların piştiği tepside su varsa üzerinde gezdirilir. Hazırlanan salça balıkların üzerine dökülür. servis yapılır.