



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ KALKAN BALIĞI

Malzeme:

1 kilo kalkan balığı
2 bardak elma sirkesi
2 kaşık zeytinyağı
1 limon
kimyon
yenibahar
karabiber
tarçın
defne yaprağı
tuz

Yapılışı:

Kalkan balığı ince dilimlere kesilir. Güzelce yıkanıp bir tencereye yerleştirilir. Üzerine iki bardak elma sirkesi dökülür. Arzu edilen ölçüde azar azar kimyon, yenibahar, karabiber, tarçın ve birkaç defne yaprağı ilâve edilir. Orta ısıdaki bir ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra etler parça parça alınır, derisi çıkarılır. Üzerine limonla zeytinyağı konur, sofraya götürülür.