



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU SAZAN

2 kiloluk sazan balığı (pulları ve içi temizlenmiş, takoz dilimlenmiş)  
2 küçük soğan (ince doğranmış)  
3 arpacık soğanı (dilimlenmiş)  
1 küçük demet maydanoz (yıkayıp sapları koparılmış)  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
2 havuç (kabukları kazınıp dilimlenmiş)  
1 fiske kekik  
1 defne yaprağı  
2+1/2 su bardağı sebze suyu  
230 gr (1+1,4 su bardağı) su  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

Büyük bir tencereye soğan, arpacık soğanı, maydanoz, sarımsak, havuç, kekik, defne yaprağı, sebze suyu, su, tuz ve biberi koyup orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp 15-20 dakika, sebzeler yumuşayana kadar yavaş yavaş pişiriniz.

Ateşin altını biraz açıp suyu yeniden kaynattıktan sonra, sazanları azar azar, suyun kaynamasını durdurmaya yakın şekilde ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp 5-6 dakika pişiriniz.

Balıklar pişince. delikli kepçe ya da maşayla çıkarıp ısıtılmış bir servis tabağına koyarak sıcak kalmalarını sağlayınız. Ateşin altını açıp, suyu yeniden yarisini çekene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alarak defne yaprağını çıkarıp atınız. Pul kırmızıbiberi ve tereyağı azar azar ekleyip karıştırdıktan sonra, sosu balıkların üstüne dökerek servis ediniz.