



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL ERİKLİ GELİNCİK BALIĞI

1 kg. gelincik balığı  
Yarım kilo yeşil erik  
2 yemek kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz

Önce yeşil erikleri yıkayıp üzerini geçecek kadar su koyup, haşlayalım.  
Soğuyunca tel süzgeçle geçirerek hem çekirdeklerini ayıklayalım, hem de yemeğimizde kullanmak üzere püre haline getirelim.  
Erik püremizi derin büyük bir tavaya alarak, içine margarin şeker, tuz ve biraz su ekleyerek bir sos pişirmeye başlayalım.  
Balıklarımızı yıkayıp, kılçıklarını ve başlarını ayırarak iri iri dilimleyelim.  
Sos kaynamaya başlayınca, içine balıkları dizelim, tavayı kapatarak 10 dakika pişirelim.