



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SALÇALI JÖLELİ SOĞUK KEFAL

- 1 Kg. kefal balığı
- 1 Demet maydonoz kökü
- 1 Diş sarımsak
- Kâfi miktar tuz
- 2 Limon
- 1,5 veya 2 litre su
- Küçük bir soğan
- Bir küçük havuç
- Bir bardak mayonez
- 4-5 Damla yeşil şeker boyası

Balık pullarını temizleyiniz, yıkayınız, tencere içine yuvarlak veya vev kesilmiş havucu 4 e bölünmüş soğan, sarımsak, maydonoz kökü, tuz koyunuz, 2 litre su ilâve ediniz.

Ateş üzerinde fazla kaynatmadan 6-8 dakika haşlayınız, (fazla kaynarsa balık eti ve derisi yırtılır)

Balık piştikten sonra, delikli bir kepçe ile balığı dağıtmadan bütün olarak bir tabağa yerleştiriniz.

Geri kalan balık suyuna 1 limon suyu ilâve ediniz.

Bu balık suyunu küçük 4 cm. çapındaki kalıplara boşaltınız. Ve, kalıpları buz üzerine oturtunuz.

Balık sulan donunca kalıptan kolaylıkla çıkması için ılık suya hatırınız. Ve tabak içinde yerleştirilmiş büyük balık etrafına diziniz.

Balığın baş tarafını ince kesilmiş limon dilimleri ile süsleyiniz.

Ayrı bir salçalık içinde hazırlanmış mayoneze yeşil şeker boyası ile renklendirerek servis ediniz.

Not: Balık suyunu kalıplara koymadan önce, hazırlanmasında şeffaf olması için bu suya 2-3 dakika telle çarpılmış 4 yumurta akı ve limon suyunu ilâve ederek bir saat kadar kaynatınız.