



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI BALIK YAHNİSİ

Yarım kg beyaz etli balık flatosu

1 adet kuru soğan

3 adet iri domates

2 adet acı sivri biber

4 orba kaşığı sıvıyağ

1 ay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

Fleto balık kuşbaşı doğranır. Domates rendelenir ve süzgeçten geçirilir. Tencereye sıvıyağ konur ısınınca ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış biber katılır. Yumuşayınca domates ilave edilir. Bir taşım kaynatılır. Sonra balık atılır. 15 dakika kadar pişirdikten sonra pul biber, tuz ve karabiber eklenir. 15 dakika daha pişirdikten sonra eteşten alınır.