



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALABALIK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (10 kişilik) :

2.5 kiloluk bir alabalık.

100 gram tereyağ,

50 gram tavuk ciğeri,

50 gram jambon,

küçük 1 baş soğan,

1 kahve fincanı, kıyılmış maydanoz,

1 kaşık kurutulmuş ekmek tozu,

1 körpe havuç,

yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Alabalığın pullarını kazıyıp içini çıkardıktan ve yüzgeçlerini kesip attıktan sonra bunun içini, dışını bol suda iyice yıkamalı. Jambonla tavuk ciğerini makineden geçirerek kıymalı. Buna 50 gram tereyağı katmalı ve karışımı iyice karıştırarak macun durumuna getirmeli. Sonra bu macunla balığın karnını doldurmalı. Balığın yanlarını uzunlamasına hafifçe kesmeli ve öylece bir kenarda bırakmalı. Üstü kazınmış havuçta soğanı birlikte rendelemeli. Buna kıyılmış maydanozu katmalı. Kurutulmuş ekmek tozunu da kattıktan sonra karışımı karıştırarak birbirine iyice yedirmeli. Kalan tereyağını bir belik tenceresine koymalı, karışımı da kattıktan sonra kabı orta ısıya ateşe oturtmalı. Kaptakileri karıştırarak bir süre kavurduktan sonra bunların üstüne balığı oturtmalı, tuzladıktan sonra tencereyi orta ısıya bir fırına sürmeli. Vakit vakit tenceredeki salçayla üstü ıslatılacak batığı iyice pişirmeli. Sonra kabı fırından alıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.