



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALIK BELVÜ

700 gramlık bir sazan balığı  
500 gramlık bir sazan balığı daha  
500 gramlık bir mezit balığı  
2 yumurta  
2 havuç  
1 baş soğan  
300 gram iç bezelye  
2 limon  
2 iri patates  
1 defne yaprağı  
1 demet maydanoz  
1 sap kereviz  
1 bardak zeytinyağı  
50 gram kornişon  
1 çorba kaşığı ketchup  
birkaç dövülmemiş karabiber  
Tuz

Balıkların pullarını kazıyıp yüzgeçlerini kestikten sonra içlerini temizlemeli ve bol suda iyice yıkamalı. Büyükçe bir tencereye yıkanmış kereviz sapını, üstü kazınmış bir havucu, ayıklanmış soğanı, yarım limonun suyunu, yıkanmış birkaç sap maydanozu, birkaç karabiber tanesini, defne yaprağını koyduktan sonra iki litre su dökmeli. Mezit balığını kuyruğu ağzının içine girecek biçimde yuvarlayıp biçimini bozmaması için plastik bir kürdanla tutturup tencerenin ortasına oturtmalı. Sazan balığını da tencereye oturtuktan sonra tencereyi ateşe oturtmalı. Balıkları on dakika pişirdikten sonra tencereyi ateşten indirmeli ve sudan dikkatle çıkarılacak balıkların derilerini dikkatle yüzmeli. Bir başka tencerede üstü kazınmış bir havuçla iyice yıkanmış patatesleri ve iç bezelyeleri tuzlu suda haşlamalı. Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra havuçla birlikte tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı.

Beri yanda iki yumurta, bir limon suyu ve 1 bardak zeytinyağıyla bir mayonez yapmalı. Bunu ikiye bölmeli.

Bunlardan birine tavla zarı iriliğinde parçalara doğranmış havuçla patatesi katıp karıştırmalı ve bu russalatasını uzun bir servis tabağına yaymalı. Tabağın bir kenarına haşlanmış sazan balığını oturtmalı. Orta yerine de mezit balığını yerleştirmeli.

Kalan mayoneze bir kaşık ketchup katarak iyice karıştırmalı ve böylece mayonezin rengini iyice kırmızılaştırmalı.

Sonra bunu sıkma şırıngasına koymalı ve balıkların üstünü ve tabağın çevresini türlü biçimlerle süslemeli.

Aralara ince dilimlere kesilmiş kornişonları koymalı.

Bir sap maydanozu sazan balığının ağzına oturtuktan sonra yarım limon dilimlemeli ve iki balığın da ağzına yakın yerlere yerleştirmeli.

Tabağı servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.



---

© lezzetler.com tarif no:12471 • adı:Balık Belvü • gönderen:DARI • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:57