



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK CARPACCIO

250 gram somon filetosu

1 adet orta boy çipura filetosu

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 adet limonun suyu

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı çok ince kıyılmış taze biberiye ya da kuru biberiye

2 yemek kaşığı çok ince kıyılmış taze fesleğen veya yarım yemek kaşığı kuru fesleğen

Önce balıkların kılçıklarını cımbızla iyice temizleyin. Balığı çok keskin bir bıçakla sanki ıspanak doğrar gibi ama çok ince parçalar şeklinde dilimleyin. Evde varsa streç filmin, yoksa şeffaf bir buzdolabı poşetinin arasına bu dilimleri yerleştirin. Üzerine yine şeffaf naylonu kapatıp bir et dövencesi ya da çekiçle balıkları neredeyse bir tavuk derisi inceliğinde döverek inceltin.

Bu incecik dövülmüş balıkları bir servis tabağının içine yerleştirip üzerine tuz, karabiber serpiştirin. Biberiye, limon suyu ve fesleğeni de ekleyin. En üstte sızma zeytinyağını gezdirin. Bu şekilde en az yarım veya 1 saat buzdolabında bekletin ki balıklar sosunu iyice çöksün.

Etrafını ince limon dilimleriyle süsleyip, servise sunun. Dilerseniz roka ve haşlanmış yumurta da ekleyebilirsiniz.

