



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BALIK EKMEĐİ

600 gr morina balığı filetosu  
3 adet domates  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
6 adet yumurta  
1 adet ince kıyılmış fesleğen yaprakları  
3 diş sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın. Domatesleri küçük küçük kesip dövülmüş sarımsakla birlikte, zeytinyağında sıvı haline gelene dek pişirin. Çiğ balık filetolarını mikslerden geçirin ve buna pişirdiğiniz domates püresini, omlet gibi çırpılmış yumurtaları, kıyılmış fesleğen yapraklarını, tuz ve karabiberi ekleyin. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın ve içine bu karışımı koyun. Ben-Mari'de (yani içine 2 cm yüksekliğinde sıcak su konmuş geniş bir tepsinin içine oturtarak) 180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Pişince ters-yüz edin ve ılık olarak yanında zeytinyağı ile yapılmış mayonez veya domates özünü ile servis yapın.