



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK EKŞİLİSİ (HATAY)

Firdovs Dede

Karabalık

Soğan

Domates

Salça

Pul biber

Tuz

Hatay nar ekşisi

Karabalık temizlenip, halka halka doğranır. Soğan ve domates de aynı şekilde doğranır. Sırasıyla tencereye yerleştirilir ve salça, pul biber, Hatay nar ekşisi ve tuz birleştirilerek sos yapılır. Tencereye yerleştirilen balıkların üzerine dökülerek, odun ateşinde pişmeye bırakılır. Balıkların yeterince pişip pişmediği, balıklara çatal batırılarak kontrol edilebilir ve pişince servis edilir.

Not: Karabalık, Hassa ilçesi Aşağı Karafakılı Köyü'ndeki gölde yaşayan bir balık türüdür. Yöresel olarak [karabalık](#), [at balığı](#), [çilpık](#), [gelebicin](#) gibi isimler almıştır.
