



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK ETİ SUYU PELTESİ

3,850 gram kalkan ve 1,925 gram başıyla beraber kırlangiç ve 960 gram has kefalın içine 3-4 diş sarımsak ve yeteri kadar tuz katarak 10,250 gram su ile haşlayınız. İçine 480 gram pırasa ve havuç ile yeteri kadar soğan ve bir miktar da kereviz ile maydanoz ilâve ediniz. Tencereyi orta bir ateşte kaynatınız. Meydana gelen balık eti suyu pelvesidir.

---

© lezzetler.com tarif no:52807 • adı:BALIK ETİ SUYU PELTESİ • gönderen:KANDILCI • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:20