



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK İSKENDER

Mikail Demir

2 Adet Patates
4 Adet Domates
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
3 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Şeker
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
İsteğe Bağlı Sıvıyağ (Kızartmak İçin)
Sos İçin:
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Kase Yoğurt

Levrek filetoları verev şeklinde 5-6 parçaya bölelim. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuzla marine edelim. Diğer tarafta domates sos hazırlamak için teflon tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağını alalım. İncecik doğradığımız domatesleri, sarımsakları, şekerini, karabiberi ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip, koyulaşmaya kadar kaynatalım. Patatesleri kızartmalık doğrayalım. Kızartma tenceresinde altın rengini alana kadar kızartalım. Marine olan balıkları ızgaraya koyup 6-7 dakika önlü arkalı pişirelim.

Yayvan bir servis tabağına kızarmış patatesleri yerleştirelim ve üzerine domates sosunu dökelim. Onun üzerine levrek filetoları koyalım. Erittiğimiz tereyağını gezdirelim. Yoğurdu da tabağın kenarlarına yerleştirip sıcak sıcak servis yapalım.