



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KOKİY'DE

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

- 1 kilo beyaz etli bir balık,
- 3 küçük havuç,
- 1 baş soğan,
- 1 diş sarımsak,
- 2 çorba kaşığı tuz,
- 8 bardak su,
- 1 iri sarı patates
- 1 kahve fincanı iç bezelye,
- 1+1/2 bardak mayonez.

Yapımı: Soğanın kabuğunu soyup dörde bölün. Havuçlardan birini kazıyıp yıkadıktan sonra küçük parçalara bölün. Sonra bu soğanla havucu içinde sekiz bardak su bulunan bir tencereye atın. Kaba kabuğu ayıklanmış bir diş sarımsakla temizlenip yıkanmış bir maydanoz kökünü katın.

Levrek, mercan, sinarit, kefal, kırlangıç iskorpit gibi beyaz etli balıklardan herhangi birinden bir kilo alıp pullarını, içlerin temizleyip iyice yıkadıktan sonra baş ve kuyruk olarak ikiye bölüp tenceredekilerin üstüne yerleştirin.

Sonra tencereyi kuvvetli bir ateşin üstüne oturtun. Tenceredeki su kaynamaya başladıktan sonra balıkları 4 - 6 dakika daha kaynatıp kevgirle suyunu süzerek tencereden çıkarın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Bu işler olurken iyice yıkanmış iki küçük havuçla patatesi haşlayın. Sonra patatesin kabuğunu soyup soğumaya bırakın. Havuçla patates soğuyunca bunları tavla zarı biçiminde ve iriliğinde ufak parçalara bölün.

Balıklar iyice soğuyunca bunların derileriyle kılçıklarını iyice ayıklayıp küçük parçalara bölün. Sonra bu balık parçalarıyla zar gibi küçük parçalara doğranmış patates ve havuçları bir kaba koyun. Yapılmış birbuçuk bardak mayonezin yarısını da kattıktan sonra iyice harmanlayarak mayonezi karışımına bulayın ve bunu kokiy diye anılan altı iri ıstırdye kabuğuna bölerek boşaltın. Sonra bunları düzenli bir biçimde kokiyelere yayın. Kalan mayonezin üçte ikisiyle de bunları örtün.

Kalan mayonezi bir sıkma şırıngasına koyup bununla kokiyelerin üstüne süsler yaptıktan sonra servis yapın.