



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KOKOREÇ

2 adet levrek (4 fileto halinde)
7-8 diş sarımsak
4 adet sivri biber
2 adet domates
1 çay bardağı zeytinyağı
Pul biber
Karabiber
Nane
Kekik
Kimyon
Tuz
1 adet beyaz ekmek

Suyu kaynatın. Balıkları kaynayan suya ekleyip 6-7 dakika haşlayın.
Balıkları sudan alıp minik minik doğrayın.
Domatesleri soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
Biber ve sarımsakları da aynı boyda doğrayıp tavada ısıttığınız zeytinyağında sotelemeye başlayın.
Baharatları ve tuzu da ilave edin.
Haşladığınız balıkları da ekleyip karıştırın.
Domatesleri de ilave edin ve suyu çekilene kadar pişirin. Kokoreciniz hazır.
Ekmeği önce ortadan ikiye, sonra da boydan ikiye bölün.
Ekmeklerin içlerine balıkları koyup servis yapın.

