



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KOKOREÇ

- 1 Adet Levrek
- 1 Adet Domates
- 2-3 Adet Yeşil Biber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- Yarım Çay Kaşığı Karabiber
- Yarım Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Yemek Kaşığı Kekik
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Levreği fileto halinde kullanırsanız kolaylık olacaktır. Öncelikle fileto bile olsa balığın üzerinde kılçık olup olmadığını kontrol edin. Daha sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölerek ince ince doğrayın. Balığı unsuz kızartacağınız için tavada zaten parçalanacaktır. Bu nedenle çok ince doğramanıza gerek yoktur. Tavaya iki yemek kaşığı kadar tereyağını koyarak hafif eriyince balıkları da tavaya alın. Biberleri incecik kıyarak tavaya ilave edin. Bir iki kere çevirin. Domatesi incecik kıyarak tavaya alın ve bütün malzemeleri birlikte pişirin. Tavadaki malzemeleri sürekli karıştırın. Bu sırada irice kalan balıklar da zaten minik parçalara bölüneceklerdir. Domatesler ve biberler de piştikten sonra tüm malzemelere tuz, karabiber ve kimyon serpin. Karıştırarak bir süre daha pişirin. Bütün malzemeler suyunu çekip piştikten sonra kekiği serpiştirerek ocağın altını kapatın ve yemeği sıcak olarak servis edin.