



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK KOKTEYLİ

500 gram ayıklanmış balık  
2 yumurta sarısı  
Yarım limon suyu  
3/4 su bardağı zeytinyağı  
Yarım kahve kaşığı un  
Tuz

Balıklar iyice yıkadıktan sonra derin bir tencerede kaynayan suyun içine atın. Bu suda on dakika kadar haşlayıp suyunu süzün.

Sonra altı tane bardağın içine döşediğiniz yeşil salatanın üzerine bu balık parçalarını eşit olarak yerleştirin. Öte yandan derince bir kaba yumurtayı, tuzu ve unu koyup tahta bir kaşıkla daima aynı yönde karıştırarak birbirine yedin.

Sonra buna damla damla ılık zeytinyağını katın.

Her damladan sonra kaşığı aynı yöne doğru karıştırmaya devam edin. Konulan her damla zeytinyağını yumurtalar içmelidir.

Yağı yumurtalar tamamen içtikten sonra limon suyunu da yine azar azar ve aynı şekilde çevirerek mayonezi yapın.

Sonra bunları hazırladığınız balıkların üzerine döküp, servis yapın, istenirse bir miktar da maydanoz katılabilir.

