



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK MANÇURU (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1 kg balık (Kuzu balığı, arap balığı, grida, mercan)
1,5 kg soğan
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
1 çay bardağı Sirke
Tuz

Soğanlar söğüş şekilde iri iri doğranır ve sıvı yağda çok az kavrulur, kavrulan soğanlara toz kırmızı biber eklenir. Temizlenmiş balıklar 2 parmak kalınlığında dilimlenerek tencereye yerleştirilir. Dilimlenen balıkların üzeri kavrulan soğanla kapatılır, üzerine su eklenerek kısık ateşe pişirilir. Balıklar ocaktan alınmadan 5-10 dk önce sirke ve tuz eklenir. Pişince (araktan alınarak servisi yapılır).

