



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK PİLAKİSİ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı kifâye balık tedarik edip iyice yıkadıktan sonra bir soğanı havan da döğüp hallolunca içine tarçın, yenibahar, limon, yumurta, tuz ve biber bu cümleyi soğan ile iyice karıştırıp yıkanmış balıkların üzerine döküp iki saat miktarı terk edeler.

Badehu yıkanmış maydanozu doğrayıp bir kap içinde rûgan-ı zeyt ile ateşte öldürüp üstüne iktizasî kadar su koyup bir taşım kaynadıktan sonra balıkları bu eczalar ile beraber vazedip tamam piştikte tabaklara vaz ile iktiza eder ise üzerine limon sıkıp tenâvül buyrula.

Âlâ olur.

