



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PİLAKİSİ

Tuğrul Şavkay

2 adet palamut balığı 500 gr.'lık (temizlenip, halka halka dilimlenmiş)

300 gr. soğan (halka halka dilimlenmiş), (3 orta boy)

350 gr. domates (üçe bölünmüş), (4 orta boy)

10 diş sarımsak (soyulup, bütün bırakılmış)

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

45 ml. sirke (3 çorba kaşığı)

Temizlenmiş balıkları yıkayıp kenarlı bir balık güvecine yerleştirin. Üzerlerine halka soğanları ve domatesleri dizin. Diş sarımsakları koyup, maydanozu serpin.

Güveçteki malzemenin üzerine tuzunu ve biberini serpip, zeytinyağı ve sirkeyi gezdirin. Pilakiyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, üzerine kapak kapatıp yaklaşık 30 dakika pişirin.

Pişen pilakiyi ateşten alıp, bir yanda soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarın, üzerine maydanoz serpererek servis yapın.

