



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALIK PİLAKİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 adet orta boy patates, küçük küp doğranmış  
1 adet küçük boy kereviz  
200 ml zeytinyağı  
3 adet orta boy soğan, halka doğranmış  
5 diş sarımsak, ince kıyılmış  
2 adet orta boy havuç, ince doğranmış  
3 adet orta boy domates, çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış  
300 ml su, sıcak  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2-3 adet defne yaprağı  
1 demet maydanozun sapları  
800 g palamut fileto, dilimlenmiş  
1 ½ adet limon  
2 adet yeşilbiber, sapları ve çekirdekleri ayıklanmış, ince dilimlenmiş  
Patatesleri kararmaması için suda bekletin.

Kerevizin yapraklarını kesip çıkarın. Kökünün kabuklarını soyup küçük doğradıktan sonra unlu ve limonlu suda bekletin.

Bir tencerede zeytinyağını kızdırdıktan sonra soğan ve sarımsakları ilâve edin. Pembeleşinceye kadar çevirin. Havuçları ilâve edin, biraz daha çevirdikten sonra domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu bırakıp çekince su ekleyerek kapağını kapatın, kaynamaya bırakın.

Havuçlar yumuşamaya başlarken kereviz ve patatesleri ilâve edin. Tuzu, şekeri ve defne yapraklarını da katın. Maydanoz saplarını ipe sıkıca bağlayın, lezzet vermesi için tencerenin içine atın. Tüm sebzeler pişince tencereyi ateşten alın.

Malzemenin bir kısmını bir fırın tepsisine veya ateşe dayanıklı büyük bir cam kaba suyuyla beraber döşeyin. Balıkları sebzelerin üstüne düzgünce yerleştirin. Kalan sebzeleri suyuyla beraber en üste yayın.

Bir limonun kabuklarını soyun, ince ince dilimleyin, balıkların üzerine yerleştirin. Kalan yarım limonun suyunu sıkarak üstüne gezdirin.

Biberleri üzerine yerleştirin. Yağlı kâğıdı ıslatıp sıkın. Düzeltip kenarları kabın veya tepsinin içinde kalacak şekilde yemeğin üstüne örtün.

Önceden 165C°'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca yemeğin içindeki maydanoz demetini çıkarın. Sıcak veya soğuk servis edin.

Not: Eğer ısıya dayanıklı cam tepsi kullandıysanız, içinde soğutarak sofraya getirebilirsiniz. Fırın tepsisi kullandıysanız, yemeği servis kabına alıp soğuyunca servis yapabilirsiniz. Arzu edilirse üzerine çekilmiş karabiber serpilebilir. Palamut yerine sert beyaz etli diğer balıklar da kullanılabilir.