



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK PİLAKİSİ

Malzeme :

1 kg. istediğiniz bir balık,
2-3 adet patates,
1 bardak zeytinyağı,
2 adet havuç,
1 adet küçük kereviz,
4 diş sarımsak,
2 adet limon,
1 demet maydanoz,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Soğanları soyup yarım halkalara doğrayınız.
 - 2- Zeytinyağında kızartmadan kavurunuz.
 - 3- 1,5 lt. su ilave edip kaynatınız,
 - 4- Suyu azıcık azalınca, soğanlar da pişince sügeçten geçirin. (Soğanları da ezerek)
 - 5- Tekrar ateşe koyunuz.
 - 6- İçine temizlenmiş, büyükçe parçalanmış, balıkları patatesleri, soyulmuş sarmısağı, havucu, kerevizi koyunuz.
 - 7- Tuz ve biberini atarak ateş üzerinde veya fırında pişiriniz.
 - 8- İnmesine 10 dakika kala 2 limon suyu ile kıyılmış maydanozu serpiniz ve servis yapınız.
-