



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PİLAKİSİ

MALZEMESİ:

1 kg. kolyoz, palamut veya kefal balığı
2 baş soğan
1 adet limon
1 adet havuç
3-4 diş karanfil
1/2 kahve fincanı sirke
Suyu için:
1 adet palamut veya kofana başı
2 baş soğan
1 adet havuç
Yeterince tuz
Biber,
Defne yaprağı
Kereviz,
Maydanoz

YAPILIŞI:

Balıkçıdan balıkları satın alırken, filetosunu çıkarttırın. Ayrı bir kağıda kılçıklarını ve balık başlarını sardırıp alın. Önce suyunu hazırlayın. Bir tencereye balık kılçıklarını, başlarını, havucu, soğanı birtül-bente sardığınız, maydanoz, defne yaprağı, kereviz yapraklarını, tuz ve biberini koyup, üstünü örtecek kadar su ilave edip kaynatınız. İyice kaynattıktan sonra ateşi çoğaltıp suyu mümkün olduğu kadar çektiniz. İnce delikli tel süzgeçle süzüp, suyu ayırınız. Düz bir tencereye fileto balıkları yıkayıp, kuruladıktan sonra yan yana diziniz. Üzerine halka halka kestiğiniz soğanları döşeyiniz. Yuvarlak havuç ve limon dilimlerini, üç dört tış karanfili serpiştirdikten sonra, hazırladığımız suyu ve yarım fincan sirkeyi dökünüz. Kaynatıp, soğuttuktan sonra ikram ediniz.