



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.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 geçiriniz. (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.