



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SALATASI

Kofana, lüfer, kefal ve benzeri balıklardan 1 kilo balığı, bir baş soğan, iki defne yaprağı ve yarım demet maydanozun kaydığı 4 bardak suda haşlayın. Bu balıklar yumuşak etli olduğundan, 10 dakika pişmesi yeter. Sonra balıkları çıkarıp ayıklayın. Hiç kılçık kalmamasına dikkat edin. Beri yanda bir kaseye bir çay fincanı zeytinyağı, (isterseniz yarısı çiçekyağı olabilir) bir ölçü sirke, bir ölçü limon, karabiber, kırmızı biber, havanda dövülmüş bir çorba kaşığı kişniş, ince kıyılmış bir kahve fincanı maydanoz, üç tane ince kıyılmış biber turşusu, bir kornişon, ince kıyılmış dört sap taze soğan, birkaç diş çentilmiş sarmısak, biraz kapari koyup iyice karıştırın. Kayık tabağa döküp çevresine ince doğranmış yeşil salata serpiştirin.

Not: Yukarıdaki malzemenin bazıları eksik olabilir ya da hoşunuza gitmeyenleri koymayabilirsiniz. Dilediğiniz değişiklikleri yapmak elinizdedir, ancak bu salatada kişniş eksik olmasın yeter.