



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SALATASI

5-6 yemek kaşığı dolusu haşlanmış balık
Yarım demet dereotu
4-5 adet taze soğan
2 sivri biber
1 yemek kaşığı salatalık turşusu (veya kapari)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz

Balıkları bir güzel haşlayın, derilerini soyun, kılçıklarını ayıklayın, 2-3 santim uzunluğunda dilimlere ayırın. Dereotunu yıkayın, kurulayın, kalın dallarını atın, kıyın. Taze soğanın püskülünü, dış kabuklarını ayıklayın, ince halkalar halinde doğrayın. Sivri biberi yıkayın, kurulayın, sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşusunu ince ince kıyın. (Kapari kullanıyorsanız bütün bırakın.) Hazırlamış olduğunuz malzemeleri çukurca bir kaba boşaltın, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın ve sofraya getirin.