



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK TABAĞI

Malzeme (4 Kişilik):

200 gr. Kalkan balığı,
200 gr. Levrek,
200 gr. Taze Somon balığı,
200 gr. Kalamar,
1 ad. Patates,
1 ad. Havuç,
1 ad. Kabak,
40 gr. Karnabahar,
40 gr. Mantar,
1 ad. Kuru soğan (ince doğranmış),
4 diş Sarımsak (ince doğranmış),
2 ad. Domates,
20 gr. Tereyağı,
200 gr. Milföy hamuru,
2 ad. Yumurta sarısı,
1 bardak Balık suyu,
Tuz,
Karabiber,
Ayçiçek yağı,
Maydanoz sapları.

Tarif:

Balıklar kömür ızgarasında pişirilir. Kalamar yağda kızartılır. Tereyağı eritilip, sırası ile kuru soğan, sarımsak, domates sote yapılır. Balık suyu ilave edilip, 10 dk. kaynatılır. Süzülerek tuz, biber ilave edilir. Bu sos, balıkların altına ayna olarak konur. Sebzeler haşlanır ve sote edilerek, balıkların yanında garnitür olarak süslenir. Milföy hamuru ağ gibi kesilip, üstüne yumurta sarısı sürülür. Derin bir kaba konarak fırında pişirilip, kapak gibi şekil verilir. Servis yaparken tabağın üzerine örtülerek kapak yapılır.
