



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK YAHNİSİ (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

3 kg'lık sazan balığı

2 adet soğan

2-3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı salça

Yarım bağ maydanoz

Kızartmak için sıvı yağ

3 yemek kaşığı sirke ya da limon suyu

Balık ayıklanır, parçalanır, tuzlanır ve bir kenara alınır.

1-2 saat dinlendirilir.

Bol sıvı yağda kızartılıp, tepsiye dizilir.

Bir tavada sıvı yağla soğan, sarımsak kavrulup, salçası ilave edilir.

Biraz daha kavrulup sirke ya da limon suyunu koyup kızarttığımız balıkların üzerine dökülür.

Balıkların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 5-10 dakika pişirilir.

Doğranmış maydanozları üzerine serpip servis tabağına alınır.

Sıcak servis edilir.

