



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLAR İÇİN HAŞLAMA SUYU

Necip Usta

5 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet orta boy kereviz
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
1 bağ maydanoz kökü
3 adet defne yaprağı
25 su bardağı su (5 litre)
3 çorba kaşığı tuz (100 gram)
2 adet orta boy havuç
250 gram sirke

- 1) Soğanı soyarak ortadan uzunlamasına 4'e yarınız; kerevizi hafif soyup veya fırçalayıp yıkayarak 4'e yarınız ve maydanozu da yıkayıp hepsini kuşbaşı doğrayınız.
- 2) Su dahil bütün malzemeyi bir tencereye koyup, 30 dakika kaynatınız. Suyunuz kullanılmaya hazırdır.

Not: Bu suyun içerisinde haşlayacağınız balıklar son derece lezzetli olur. Fileto çıkmış parça balıkları suyu süzdürerek haşlayınız. Diğerlerini ise suyu süzdürmeden haşlayınız.