



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI KANEPE

- 125 gr beyaz balık eti (pişmiş, ayıklanmış)
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 çorba kaşığı zeytinyağ
- 1 kahve kaşığı şeker
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 1 tatlı kaşığı taze soğan (ince kıydımış)
- kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber
- 4-6 çorba kaşığı mayonez
- 6 dilim kızarmış ekme (kabukları alınıp, iç kısmı parmak biçiminde ince uzun doğranmış)

Küçük bir kasede sirke, zeytinyağı, şeker, tuz ve biberi kaşıkla karıştırıp, balık etlerini ekleyiniz. İyice karıştırıp en az bir saat bir kenarda bekletiniz.

Bir delikli kepçeyle balık etlerini çıkarıp küçük bir kaseye koyunuz (kasede kalan karışımı atınız). Maydanoz, kereviz, soğan, pul kırmızıbiber ve mayonezi katıp, çatalla iyice karıştırınız. Tadına bakıp, gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyiniz.

Bulamacı, parmak biçiminde kesilmiş ekmeklere sürüp servis ediniz.