



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI SALATA

Özgür Şef

500 GR AYIKLANMIŞ BEYAZ ETLİ BALIK
1 SU BARDAĞI MISIR UNU
2 YUMURTA
100 GR MAYONEZ
2 YEME KAŞIĞI ZEYTİN YAĞ
3 YEME KAŞIK BİBER SALÇASI
5 ADET TAZE SOĞAN
2 YEME KAŞIĞI SİRKE
1 ADET YEŞİL SALATA
1 DEMET ROKA
2 YEME KAŞIĞI LİMON SUYU
1 PAKET LAYS
KARABİBER
TUZ

Roka ve yeşil salatayı yıkayıp suyunu ortada irilikte doğrayın. Bir kase içersinde, mayonez, zeytinyağı ve acı biber sosunu karıştırın. Soğanı ince, ince kıyın, sirke, limon suyu, tuz ve karabiber ile karıştırıp mayoneze ilave edin. Tüm malzemeyi geniş bir salata kabında karıştırın, üzerine hazırladığınız sosu salata ile karıştırın. Tavanızı yüksek ateşte ısıtın ve yağın koyun. Diğer tarafta balıkları önce mısır ununa, sonra çırpılmış yumurtaya ve kırılmış lays a bulayın. Yağ kızınca, balıkları altın rengi oluncaya kadar kızartın. Balıkları salatanın üzerine koyarak servis edin.