



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI TACO

- 1 adet kırmızı soğan
- 2 adet misket limon suyu
- 4 adet mezgit balığı veya berlam (derisiz ve kılçıksız)
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 diş sarımsak
- 8 adet yumuşak mısır tortilla
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Acı sosu için:
 - 2 çay kaşığı acı sos
 - 125 gram mayonez
- Mısır çeşnisi:
 - 200 gram tane mısır
 - 1 adet taze kırmızı çili biber
- Bir tutam taze kişniş
- 1 çay kaşığı deniz tuzu

Soğanı ikiye bölerek ince ince dilimleyin.
Üzerine limon suyunu ilave edip karıştırın.
Mayonezi ve acı sosu uygun bir kasede karıştırın.
Diğer taraftan mısır konservesini ayrı bir kaseye alın.
Çili biberini ve kişniş küçük parçalar halinde doğrayıp mısırların üzerine ekleyin.
Tuz, kimyon ve paprikayı da ilave edip karıştırın. Daha sonra balık filetolarının üzerine ekleyin.
Ayrı bir kasede rendelenmiş sarımsağı ve zeytinyağını karıştırıp balıkların üzerine gezdirin.
Balık filetolarının kalınlığına göre fırında kızarana kadar pişirin.
Balıkları fırından çıkardıktan hemen sonra tortilla'ları ısıtın.
Bu sırada da avokadoları soyun ve çekirdeklerini çıkartarak dilimleyin. Üzerine limon suyu ekleyip servis için hazırlayın.
Pişmiş balığınızı servis tabağına alın. Üzerine doğranmış kişniş serpin.
Ilık tortilla'lar, salata, mısır çeşnisi, acı sosu ve avokado eşliğinde servis edin.



