



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEARNEZ SOSLU BALIK

750 gr. balık (Levrek, Kefal, Mercan gibi balıklardan biri),

1 adet havuç,

4 - 5 bardak su,

Tuz

2 - 3 tane karabiber,

Bearnez salçası

Hazırlanışı:

1 Balıkları temizleyip yıkadıktan sonra filetolara ayırınız.

2 Filetolara ayrılmış balıkları yayvan bir kaba koyup muntazam diziniz.

3 Üzerlerine suyu, ayıklanmış soğanı, kazınmış havucu, iri iri koyunuz.

4 Tuz ve biber atıp ağzını kapatın orta hararetili ateşte 15 - 20 dakika haşlayınız.

5 Haşlanan balıkları parçalamadan servis tabağına koyup yanlarına haşlanmış küçük patates koyunuz.

6 Bearnez sos hazırlayınız.

7 Bearnez sosu salçalığa koyunuz.

8 Balıkları sıcak olarak bearnez sosla servis yapınız.

Not: Balıklar filetolara ayrılmadan da kesilerek hazırlanabilir.

---