



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKAL ERİKLİ GELİNCİK BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

½ su bardağı zeytinyağı

1 kg çakal eriği

1 çorba kaşığı seker

Gelincik balığı

Balıklarını temizleyip tuzlayın. Diğer tarafta çakal eriğini çukur bir tencerede, su katmaksızın, 10 dakika kadar karıştırarak pisirin. Atesten aldıktan sonra tel süzgeçten geçirerek salça haline getirin. Salçanın içine sekeri katıp karıştırıp beklemeye bırakın. Balıkları pisireceğiniz kaba önce erik salçasını dökün. Üzerine balıkları koyun. En üstüne zeytinyağı döküp orta hararetle ateste 20-25 dakika kadar pisirin.