



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAKAL ERİKLİ GELİNCİK BALIĞI

Nedim Atilla

### MALZEMELER:

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 kg çakal eriği

1 çorba kaşığı şeker

Gelincik balığı

### HAZIRLANIŞI:

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