



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU ROKA SOSLU ALABALIK

1 kase ufalanmış ekmek içi
2 diş sarımsak
2 bağ roka
1 tutam dereotu
1 adet limon
2 adet soğan
1 kahve fincaı kaşar peyniri
Yeteri kadar tuz
Pul biber ve zeytinyağı

Balıkları soğan, roka kökü, karabiber, limon suyu, tuz ve su ile haşlıyoruz. Derisini ve kemiklerini ayıklıyoruz. Servis edeceğimiz tabağa alıyoruz. Sos için: Rokayı, dere otunu ince doğruyoruz. Karıştırma kabına alıp ufalanmış ekmek içi, rende kaşar peyniri, limon suyu, doğranmış sarımsak, tuz pul biber, zeytinyağı ve balığın haşlanmış suyundan bir miktar koyup karıştırıyoruz. Servis tabağındaki balıkların üzerine döküp servis ediyoruz.
