



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLLİ EKMEK BALIĞI

4 adet yumurta
4 adet kalın büyük francala dilimi
1 çay bardağı kızartma yağı
Salçası için :
Bir kaşık yağ
2 dilim füme dil
2 adet domates
Tuz
Karabiber.

4 dilim ekmeğin orta kısmına bir yumurta kırılacak büyüklükte ve derinlikte oyuklar yapınız. Oyulmuş ekmekleri kızartma yağında hafif pembe renkte kızartınız. Kızarmış ekmekleri bir fırın tepsisine muntazam diziniz. Ekmeklerin oyuk kısmına birer yumurtayı itina ile kırınız. Kızgın fırına koyup 4-5 dakika pişiriniz. Salçanın hazırlanması: Dili kibrit çöpü gibi incecik doğrayınız. Küçük bir tencereye 1 kaşık yağı koyunuz. İnce kesilmiş dilleri de ilâve edip bir iki dakika orta hararetli ateşte kavurunuz. Sonra bu karışım kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi ilâve ediniz. Domatesle de 3-4 dakika pişirerek tuz ve karabiberi koyup ateşten alınız. Hazırlanan salçayı fırından çıkarılan ekmeklerin üzerine döküp sıcak olarak servis yapınız.