



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATES SOSLU PİSİ BALIĞI

- 4 adet iri temizlenmiş pisi balığı
- 1 sulu limonun suyu
- 4 dilim lira gibi kesilmiş tırtıllanmış limon
- 1/2 bardak rafine yağı
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 dilim limon kabuğu (tırtıllanıp lira gibi kesilmiş)
- 1 sulu limonun suyu
- 1 bağ kıyılmış maydanoz
- 1 adet limon (4'e yarılmış)
- 4 adet iri domates
- 1/2 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış limonun yalnız sarı kabuğu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
- 8 dilim ince kıyılmış ançuez
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 diş çok ince kıyılmış sarmısak
- 1/4 tatlı kaşığı tuz

- 1) Balkların alt ve üstlerine limon suyunu ve tuzu serpiniz, sonra unlayınız.
- 2) Bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve balıkları kuyruğundan tutup yağa yatırınız, tavanın büyüklüğüne göre 2 defada kızartıp bir tevzi tabağına diziniz.
- 3) Bir küçük tavaya tereyağını koyup kızartınız, limon suyunu ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra balıkların üzerlerine dökünüz.
- 4) Domateslerin saplarını çıkarıp kabuklarını soyunuz, ortadan yarıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra, ince doğrayınız.
- 5) Küçük bir tencereye tereyağını koyup hafif kızartınız, sonra soğan, sarmısak ve limon kabuğunu ilâve edip 1 dakika kavurup domatesi, ançuezi, kekiği ve tuzu ilâve ediniz, suyunu tamamen çekinceye kadar 10 dakika pişiriniz.
- 6) Hazırlanan dillerin tam ortalarına eşit olarak domatesli harcı koyunuz.
- 7) Üzerlerine dilim limonları koyarak servis yapınız.