



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU YILAN BALIĞI

- 1 kg yılanbalığı (derileri yüzölüp, yıkanmış)
- 4 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 su bardağı balık suyu
- 125 gr domates salçası
- 4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Keskin bir bıçakla yılanbalıklarını 5 cm'lik parçalara kesiniz. Büyük bir tava yada tencereye rafine yağı koyup, orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı katıp 5 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Yılanbalığı parçalarını ekleyip 10 dakika, sık sık çevirerek pişiriniz. Yılanbalığı parçalarını maşayla tavadan (ya da tencereden) ısıtılmış bir tabağa çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayınız. Maydanoz, balık suyu, domates salçası, domates, tuz ve biberi tavaya (ya da tencereye) koyunuz. Ateşi yükseltip, sosu sürekli karıştırarak harlı ateşte kaynatınız. Kaynadıktan sonra karıştırarak 10 dakika, sos biraz azalana kadar pişiriniz. Yılanbalığını ekleyip, yeniden karıştırarak 10 dakika daha pişiriniz. Tavayı (ya da tencereyi) ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.
