



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ HAŞLAMA BALIK

- 1 kg balık (beyaz etli ve kılçığından ayıklanmış)
- 145 gr (9+1/2 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 4 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak kuşbaşı doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 60 gr (1/4 su bardağı) krema
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 4 yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 12 kızarmış ekmek kübü
- 5-6 sap maydanoz
- 1 limon (4'e bölünmüş)
- Pişme suyu:
  - 1/2 su bardağı sirke
  - 1/2 su bardağı su
  - 1 büyük soğan (ince doğranmış)
  - 1 kahve kaşığı tuz
  - 6 tane-karabiber
  - 6 tane-yenibahar
  - 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- Baharat torbası:
  - 4 sap maydanoz
  - 1 fiske kekik
  - 1 defne yaprağı

Pişme suyu malzemesinin tümünü orta boy bir tencereye koyunuz. Tencereyi harlı ateşe oturtup kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, 25 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pişme suyunu bir kavanoza süzünüz; süzgeçte kalan sebzeleri kaşığın arkasıyla bastırarak sularını iyice çıkarıp, süzgeçte kalan posayı atınız. Süzdüğünüz pişme suyunu yeniden tencereye koyup, ayıklanmış balıkları içine atınız. Balıkları ağır ateşte 5 dakika, hafifçe yumuşayınca kadar pişiriniz. (Fazla pişmemelerine dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, içindeki balıklarla 10 dakika bir kenarda bekletiniz. Pişme suyunu bir başka kaba süzüp balıkları bir tabağa çıkarınız. Pişme suyunu yeniden tencereye boşaltıp, harlı ateşte çekip, 1/2 su bardağı kalıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakınız. Pişme suyu kaynarken, sosu hazırlamak için küçük bir tencereye 1+1/2 çorba kaşığı tereyağı koyup ağır ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip, sürekli karıştırarak 1 dakika pişiriniz. Domatesleri katıp karıştırınız. Ateşi biraz yükseltip 5 dakika, domatesleri suyunu çekene kadar pişiriniz. Tuzun ve biberin yarısını serpip, tencereyi ateşten alınız. Öteki tencerede çektirdiğiniz pişme suyu ılınınca, kremayı katınız. Bir yumurta teliyle mısır nişastası ve yumurta sarılarını teker teker ve çırparak ekleyiniz. Karışımı bir dakika daha çırpıp, pürtüksüz değilse tel bir süzgeçten süzünüz. Süzdüğünüz karışımı yeniden tencereye koyup, bir yumurta teliyle karıştırarak, sos biraz koyulaşıp telin üstünde kalıncaya kadar pişiriniz. (Yumurtaların pişmemelerine dikkat edilmeli, sos çok yavaş koyulaşmalıdır.) Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız. Haşlanmış balıkları bir tencereye koyup, tencereyi yarısına kadar sıcak su doldurulmuş daha büyük bir tencereye yerleştiriniz. Kalan 8 çorba kaşığı tereyağı, başka bir tencerede orta ateşte eritiniz. Pişme suyu, nişasta, krema ve yumurta sarılarının bulunduğu tencereyi sıkıca tutup (size yardım edebilecek birisi varsa, bu kişi tencereyi iki eliyle sıkıca tutabilir) eriyen yağ tenceredeki karışıma damla damla ve sürekli çırparak yediriniz. Bütün yağı kattıktan sonra, kalan 1/2 çay kaşığı tuz, kalan 1/2 çay kaşığı biber ve limon suyunu ekleyiniz. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha tuz yada biber serpiniz. Karışımı domates sosunun bulunduğu tencereye ekleyiniz. Hazırladığınız bu sosu kaynar su dolu tencerenin içindeki balıkların bulunduğu tencereye ekleyip 1-2 dakika ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, soslu balık tenceresini içinden çıkarınız. Soslu balıkları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, kızarmış ekmek kübleri, maydanoz sapları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.