



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜLGER BALIĞI IZGARASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 kiloluk bir dülger balığı,
2 limon,
dövülmemiş birkaç karabiber,
yeteri kadar zeytinyağıyla tuz.

Salçası için:

100 gram tereyağı,
3 yumurta,
1 avuç kadar arpacık soğanı,
1 demet frenk maydanozu,
1 demet tarhun otu,
1/20 litre sirke,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Dülger balığını temizledikten sonra filetoalarını çıkarmalı ve bunları çukurca bir tabağa koymalı. Filetoaların üstüne yeni çekilmiş karabiberi, yeteri kadar tuzu serpmeli. Bir limonun suyunu ve üzerleri örtülecek kadar zeytinyağı dökmeli. Balık bu marinatta en az iki saat dinlendirilmeli. Öbür limonu servis tabağının çevresini süslemek için dilim dilim doğramalı.

Balığı sık sık marınat suyuyla ıslatarak ızgarada pişirmeli. Sonra balığın çevresini limon dilimleriyle süslemeli ve sıcak sıcak aşağıdaki salçayla birlikte servis yapmalı.

Soğanları, tarhun otuyla frenk maydanozunu kıyarcasına ince doğramalı ve sirkeyi de katıp kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tenceredeki sıvının yarısı kaynatarak uçunca kabı ateşten indirmeli. Kaptakiler ılıyınca yumurtaların sarılarını çırpmalı. Bu çırpılmış yumurtaya azar azar salçanın suyunu katmalı. Sonra çabuk çabuk karıştırılacak salçaya bu yumurtayı katmalı. Tencereyi içinde sıcak su bulunan bir büyük kabın içine oturtmalı ve bu kapla birlikte ateşe koymalı. Salçayı çırparken küçük parçalar halinde tereyağını katmalı. Salça mayonez kıvamına gelince salça kâsesine boşaltmalı ve balıkla birlikte servis yapmalı.
