



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ ZURNA BALIĞI

2 dilim hamburger ekmeği  
1 kase kıyılmış maydanoz  
¼ bardak kuru üzüm  
⅓ fincan dolmalık fıstık  
1 çay kaşığı ince kıyılmış mercanköşk  
Tuz  
1 çay kaşığı Taze öğütölmüş karabiber  
900 gram zurna balığı bifteği (doğranmış)  
1 su bardağı domates sosu  
4 adet mercan köşkü dalları  
3 yemek kaşığı margarin

Öncelikle fırını ısıtın bu esnada seramik kabı hafifçe yağlayın. hamburger ekmeğ, maydanoz, dolmalık fıstık, kurum üzüm, eritilmiş margarin yağı, doğranmış mercanköşkü, yeterince tuz ve bir çay kaşığı karabiberi rondadan geçirin.

Balık parçalarını bir tabağa yerleştirip tuz ve karabiber ile harmanlayın. Balıkların üzerine 3 çay kaşığı ekmeğli karışımdan ekleyerek rulo haline getirip diki ve dikişli yerler alta gelecek şekilde pişirme kabına yerleştirin. Üzerine domates sosunu döküp, kalan ekmeğli karışımı da balıkların üzerine serpiştirin. 1 yemek kaşığı margarin yağı ve mercanköşkü dallarını da ekleyin. Balıklar olana kadar yaklaşık 12 dakika kadar pişirin.

Not: Zurna balığı Akdeniz'de sığ sularda süröler halinde yaşayan ve eti çok tercih edilmeyen bir balıktır.