



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURNA BALIĞI

- 1 bütün turna balığı (ya da sazan; yaklaşık 1,5 kg)
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 3 soğan (ince doğranmış)
- 250 g lahana (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)
- 1/4 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 kırmızı elma (göbeğindeki çekirdekli bölüm çıkarıldıktan sonra, dilimlenmiş)
- 25 g (1 2/3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Turna balığını (ya da sazanı) lavaboya ya da büyük bir çukur kaba koyup, üstüne bir çaydanlık dolusu kaynar su boşaltın. Sonra tezgâha yerleştirip, pullarını ayıklayın ve içeri boşaltın. Sonra başını kesip atın.

Önce fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağını koyup, tavayı orta ateşe oturtturarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, saydamlaşmaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Lahana, sirke, kimyon tohumları, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, bir taşım kaynatın. Sonra ateşi kısıp, karışımı 10 dakika pişirin.

Tavayı ateşten alıp, içindeki sebze karışımı, turna balığını alacak büyüklükte bir fırın tepsisine kaşıkla döşeyin. Üstlerine balığı yerleştirip, çevresine elma dilimlerini dizin. Tepsiyi fırına verip, balığı sertleşinceye ve eti saydamlığını yitirinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.

Tepsiyi ateşten alıp, balığı parçalamamaya dikkat ederek, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Çevresine de elma dilimlerini çıkarıp, tabağın üstünü alüminyum folyoyle kapatarak, bir kenara bırakın. Tepside kalan lahana - soğan karışımını yeniden tavaya aktarıp, tavayı harlı ateşe oturtturarak, suyu 4 çorba kaşığı kalıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Tereyağını ekleyip, eriyinceye kadar karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alın. Servis tabağının üstündeki alüminyum folyoyu atıp, tavadaki sebze karışımı kaşıkla balığın çevresine döşeyin. Üstüne taze soğanları serpip, bekletmeden servis yapın.