



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENDÜLÜS USULÜ BALIK KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

6 tekir balığı,
1/2 kilo sardalye balığı,
600 gram olgun domates,
25 gram margarin yağı,
1 bas soğan,
1 demet maydanoz,
1 diş sarımsak,
1 havuç,
1 sap kereviz,
1 limon,
2 yumurta,
3 kasık un,
1+1/2 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Balıkların pullarını kazıdıktan, solungaçlarını çıkardıktan ve yüzgeçlerini kesip attıktan sonra karınlarını yarıp içlerini çıkarın. Bol akarsuda yıkadıktan sonra sularını süzün ve bir peçeteye teker teker kurulayın. Balıkları kızartmaya başlamadan önce sosunu hazırlayın. Margarin yağıyla bir kaşık zeytinyağını ve rendelenmiş soğanı bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Soğanlar pembeleştikten sonra sarımsağı ve üzeri kazınıp yıkandıktan sonra doğranmış havucu, kıyılmış bir sap kerevizi, kabukları soyulmadan doğranmış domatesi katın. Tuz ve karabiberini de serptikten sonra hafif ateşte vakit vakit karıştırarak yarım saat pişirin. Piştikten sonra sarmısağı, kerevizi ve havucu çıkarın ve sosu tel süzgeçten geçirerek süzün (İsteyenler sarımsakla kerevizi ve havucu da ezerek süzgeçten geçirebilirler). Süzülen sosu bir kâseye koyun ve içine 2 kaşık çiğ zeytinyağı katıp karıştırın. Beri yanda porselen bir kâse içinde yumurtaları hafifçe çırpın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Zeytinyağını tavaya koyup ateşe oturtun.

Yağ kızdıktan sonra balıkları teker teker önce una, sonra yumurtaya bulayarak içine atıp kızartın. Kızaran balıkları servis tabağına dizin. Sonra tabağın çevresini limon dilimleri ve ayıklanmış, yıkanmış maydanozla süsleyerek daha önce hazırlamış olduğunuz sosla birlikte servis yapın.