



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KEFAL (GİRESUN)

2 adet kefal fileto
1 ay bardağı fındık içi
2 yemek kaşığı un
1 adet domates
4 yemek kaşığı margarin
2 diř sarımsak
4 demet taze soğan
yerim demet maydanoz
1 tatlı kaşığı sirke
1 ay bardağı sıvıyağı
1 tatlı kaşığı bal
Tuz
1 ay kaşığı karabiber

Tavada, sıvı yağı kızdıralım. Balıklara tuzu ve karabiberi serpiştirip, una buladıktan sonra, kızgın yağıın içinde altüst ederek kızartalım. Ve bunları bir servis tabağına dizelim.

Diğer tarafta, margarini eritip, ince doğranmış soğanı, ince kıyılmış sarımsağı, koyup karıştıralım. Daha sonra kabuğı soyulmuş ve ince doğranmış domatesleri, kavrulmuş ve kıyılmış fındık iini ilave edip 2-3 dakika karıştıralım. İçine balı ve sirkeyi de ekleyelim.

Daha sonra bu karışımı balıkların üzerine yayalım ve üzerine kıyılmış maydanozu serpip sıcak servis yapalım.