



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ALTINKAŞ BALIĞI DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

1+1/4 kiloluk bir altınkaş balığı,
200 gramlık bir kılıç veya yayın balığı dilimi,
100 gram fûme edilmiş pançeta dilimi,
100 gram margarin yağı,
25 gram kurutulmuş mantar,
1 yumurta,
1 dilim bayat ekmek,
ekmek dilimini ıslatmaya yetecek kadar süt,
1 baş soğan, 1 demet maydanoz,
1 defne yaprağı,
1 fiske ceviz-i bevva,
2 tutam kekik,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Balığın yüzgeçlerini kestikten pullarını kazıdıktan ve içlerini temizledikten sonra bunların içini, dışını bol suda iyice yıkamalı. Mantarları soğuk suda, ekmek dilimini de sütte ıslatmalı. Soğanı rendelemeli ve içinde az margarin yağıyla iki çorba kaşığı zeytinyağı bulunan bir tavada kavurmalı. Soğan kızarıncaya buna suyu süzölmüş mantarları ve küçük parçalara doğranmış balık dilimini katmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve bunları da kızarıncaya kadar kavurmalı. Balık parçaları kızarıncaya maydanozun yarısını kıyarak bunların içine katmalı ve kabı ateşten İndirmeli. Kızarmış balık parçalarını kıyarçasına ince doğradıktan sonra porselen bir kâseye koymalı. Bunun üstüne tavadakileri boşaltmalı. Ufalanmış ekmek dilimiyle ceviz-i bevveyi ve kekiği serptikten sonra bir yumurta katmalı ve bunları karıştırarak birbirlerine iyice yedirmeli. Balığın karnını bu karışımla doldurduktan sonra balığı pançeta dilimine veya dilimlerine sarmalı. Tuzlayıp biberlemeli.

Balığı bütünüyle alacak yayvan bir tencereye (bir balık tenceresi olursa daha iyi olur) kalan margarin yağıyla iki kaşık zeytinyağını koymalı. Buna kıyılmış defne yaprağıyla bir tutam kekiği serpmeli. Pançeta dilimine sarılmış balığı da oturtuktan sonra kabı fırına koyup önce balığın bir yüzünü sonra dikkatle çevrilecek öbür yüzünü nar gibi kızartmalı. Balık kızarıncaya pişinceye kadar fırında bırakmalı. Kabı fırından çıkarınca kayık biçimindeki bir servis tabağına bozmadan oturtmalı. Kalan maydanoz yapraklarını bütün olarak tabağın çevresine koymalı. Bir limonu da dilimlere bölerek bu maydanozların üstüne yerleştirdikten sonra balığın üstüne salçasını dökmeli ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.