



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFRUT ÇANAĞINDA DENİZ ÜRÜNLERİ

6 küçük greyfrut
300 gr haşlanmış beyaz etli balık
250 gr haşlanmış siyah etli balık
200 gr fûme mersin balığı (3X3 cm boyutlarında doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 büyük dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip ince kıyılmış)
6 küçük yeşil salata yaprağı (yıkayıp, silkelenerek suları akıtılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Sosu:
150 gr (3/4 su bardağı) mayonez
3 çorba kaşığı acı krema
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul kırmızı biber

Keskin bir bıçakla greyfrutların üstlerini kesip atınız. Bir yanı keskin bir kaşıkla içlerini beyaz kısmıyla birlikte kabuğunu delmemeye dikkat ederek oyup, bir kenara ayırınız. Oyduğunuz greyfrut, içlerinin zarlarını soyup ince kıyınız. Kıyılmış greyfrut içlerinden 4 çorba kaşığı alarak orta boy bir kaseye koyunuz. Aynı kaseye bütün sos malzemesini koyup tahta kaşıkla iyice karıştırınız. Siyah ve beyaz etli balıklar, fûme mersin, domates, sarımsak ve dolmalık biberi ekleyip iyice karıştırınız. Salatalık yapraklarını 6 servis tabağına yerleştirip içi oyulmuş greyfrutları üstlerine yerleştiriniz. Hazırladığınız deniz ürünlü karışımı eşit ölçüde bölüp her greyfurta doldurduktan sonra, üstüne kırmızı biberi serpiniz. Tabakları 30 dakika buzdolabında beklettikten sonra servis ediniz.

Not: İspanyol mutfağının bu yemeği kızarmış tost ekmeği ile servis edilir