



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŐIK BALIK TAVASI

Malzeme (6 kiŐi için):

Her biri 250 gram kadar olan 2 uskumru,  
Tutarı 750 gram kadar gelecek 6 tekir balıŐı,  
50 gram sadeyaŐ,  
8 orba kaŐıŐı mısırözü yaŐı,  
1 demet maydanoz, birkaç adaçayı yapraŐı,  
1 limonun suyu,  
1 ay kaŐıŐı karabiber,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Balıkların pulları, ileri, yüzgeçleri temizlenir ve iyice yıkanır. Suları süzölür. Maydanoz ince ince kıyılır ve limon suyuyla bir kâseye konur ve bir kenarda bırakılır.

SadeyaŐla 4 kaŐık mısırözü yaŐı bir tavaya konur. Ve orta ısıdaki bir ateŐe oturtulur. YaŐ eriyince İçine adaçayı yaprakları atılır ve önce tekirler, sonra da uskumrular kızartılır. PiŐen balıklar bir servis tabaŐına yerleŐtirilir. Sıcak bir yerde tutulur.

Bir başka kaba 4 kaŐık mısırözü yaŐıyla kıyılmış limonlu maydanoz, karabiber boşaltılır ve kap ateŐe konur.

Kaptakiler kızarmaya baŐlayınca dört-beŐ dakika daha ateŐte tutulur. Salça, kıvamını bulunca balıkların üzerine gezdirilerek dökölür.

Kayık tabaŐının kenarı bir-iki sap maydanoz, bir-iki dilim limon ve mümkünse haŐlanmış havuç veya patates paraalarıyla süslenildikten sonra servis yapılır.

---