



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYABALIĞI YAHNİ (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER (4 Kişilik )

2 adet iri kayabalığı

1 su bardağı zeytinyağı

400 gr. patates

1 çorba kaşığı pul biber

2 büyük kuru soğan

1 çorba kaşığı kuru fesleğen

2 adet domates

1 çorba kaşığı nar ekşisi

### YAPILIŞI

Balıklar temizlenir. Boydan boya yarılr. Soğanlar piyaz, patatesler küp şeklinde doğranır. Soğanlar üzerine eklenir. Domatesler doğranır. Patateslerin üzerine eklenir. Üzerlerine pul biber, fesleğen ve zeytinyağı eklenerek harmanlanır. Tepsiyeye yayılır. Balıkların derisi üste gelecek şekilde malzemenin üzerine yerleştirilir. Nar ekşisi ayrı bir kaptaki sulandırılıp balıkların üzerine dökülmek sureti ile fırına verilir. Alt üst çevirilip pişme işleminin tamamlanması ile sıcak servis edilir.