



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL DONMASI

Tencereye 2 soğan, 1 beyaz pırasa, küçük 1 havuç doğrayınız. Üzerine 10 dal maydanoz, 4 dal kereviz, 2 dal kekik, 3 yaprak defne, 4 parmak kadar su koyup kapalı olarak orta ateşte 1,5 saat kadar kaynatıp indiriniz. Eze eze başka bir tencereye süzünüz. Büyüklerinden temizlenmiş balıkları uzunlamasına kesip içine atınız. Üstüne ince kıyılmış büyük bir baş sarımsak serpiniz, tuz, baharat ekleyip orta ateşte yavaş yavaş kaynatınız. Kapağını kapamayınız. Suyu azalırsa biraz su ya da etsuyu koyunuz. Balıklar pişince çıkarıp suyu ateşte bırakınız, kaynasın. Etlerini dikkatle kılçıklarından ayırıp tabaklara koyunuz. Kalan kemiklerle diğer taraflarını tekrar tencereye atıp biraz da sirke koyunuz. On dakika kaynadıktan sonra bir limon sıkıp karıştırarak indiriniz, sonra basa basa süzgeçten geçirip tabaklara doldurunuz, serin bir yerde dondurunuz.

Not: Balık donması kırlangıç ve levrek balıkları ile de yapılabilir. Yalnız levreğe, 1 kefal ya da kayabalığı ilâve etmelidir. Kefalın tirdi de iskorpit gibi çok nefis olur.