



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEFAL PİLAKİSİ

800 gr (4 küçük) kefal balığı (kafaları kesilip pulları temizlendikten sonra 1,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)  
1 küçük limon (dilimlenmiş)  
100 gr (1/2 su bardağı) rafine yağ  
1 orta boy soğan (ince doğranmış)  
2 iri diş sarımsak (ince kıyılmış)  
1 orta boy havuç (kazınıp iri zar biçiminde doğranmış)  
2 küçük patates (kabukları soyulup iri zar biçiminde doğranmış)  
1 küçük kereviz (kabukları soyulup iri zar biçiminde doğranmış)  
2 orta boy domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)  
1 defne yaprağı  
500 gr (2 1/2 su bardağı) su  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Bir tepsiyi 1 çorba kaşığı rafine yağla yağlayınız. Balık dilimlerini tepsiye yerleştirip üstlerine limon dilimlerini diziniz. Kalan rafine yağı bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. İçine soğanları atıp 3 dakika, karıştırarak pişiriniz. Hemen sonra sarımsağı ekleyip, 1-2 dakika daha kavurunuz. Sarımsaklar pembeleşir pembeleşmez havuç, patates ve kerevizleri ekleyip, karıştırarak 3-4 dakika daha pişiriniz. Domates, defne yaprağı, su, ve tuzu katıp ağır ateşte 30-35 dakika, sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Hazırladığınız bu harcı balık dilimlerinin üstüne döküp maydanozu da serpiniz. Tepsiyi fırında ya da ağzı kapalı olarak orta ateşte 10-15 dakika daha pişirip, sıcak sıcak servis ediniz.