



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL TERİN

1 adet kefal
2 adet patates
1 adet havuç
100 gr. bezelye
2 adet yumurta
1 adet limon
2 yaprak balık jelatini
tuz
karabiber

Patates ve havucu soyup küp biçiminde doğrayın. Tencereye alın tuz ve karabiber ilave edip bir taşım kaynatın. Fleto çıkarttığınız balıkları ve bezelyeyi de ekleyip 10 dakika pişirip kevgire çıkartın. Terin için; limonu sıkın yumurta sarıları ile birlikte çırpın, tencerede kalan suya ekleyerek terbiye edin. Balık jelatinlerini ılık suda eritin, tencereye ekleyin, ılımaya bırakın. Sebzeli balıkları da tencereye ekleyip karıştırın. Terini porsiyonluk kaplara dağıtıp buzdolabında donmaya bırakın, servisten önce servis tabaklarına ters çevirerek sunun.