



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELER HAŞLAMASI

- 1 kilogram keler balığı
- 3 adet limon suyu
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 100 gram tereyağını
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Keleri iyice yıkadıktan sonra tuzlayıp bir kenara bırakın, suyu süzölsün. Balığın suyu süzöölünce bunu bir kaba koyun. Üstüne iki limonun suyuyla tereyağını ve bir fincan su dökün ve kabı orta ısıllı bir ateşe oturtun. Kabin kapağını da örttökten sonra balığı 10-15 dakika pişirin. Sonra ateşten indirin. Servis tabağına yerleştirip soğumaya bırakın. Domatesi sıkıp suyunu alın. Bunun içine kekiğı, rendelenmiş soğanı, ince ince kıyılmış biberi, 1 limonun suyunu katın ve iyice karıştırdıktan sonra soğumuş olan balığın üstüne dököp servis yapın, isteyenler servis tabağının çevresini ve balıkların üstünü limon dillimleriyle süsleyebilirler.