



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELER HAŞLAMASI

Dört kişiye servis yapılacaksa bir kilo keler balığı alınır. Bilindiği gibi keler balığı çok iri olduğundan balıkçılar dilimleyerek satarlar. Onun için balığın dilimleri iyice yıkanır, sonra bir kaba yanyana dizilerek konur. Yarım limonun suyu sıkılır, üzerlerini örtecek kadar su konur. Yeteri kadar tuz ve bir tutam karabiber serpidikten sonra kabın kapağı örtülür ve balık orta ısı bir ateşte pişirilir. Balıklar pişince servis tabağına alınır, tabağın kenarı da haşlanmış ve kabuğu soyulmuş tüm patates, haşlanmış ve uzunlamasına doğranmış havuç ve ince kıyılmış maydanozla süslenildikten sonra servis yapılır. Keler haşlaması sıcak yendiği gibi soğuk da yenebilir.
