



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLEME (İZNİK BURSA)

İznic Belediyesi

1 Kilo Gördek Balığı

1 Limon

Kırmızı Toz Biber

Zeytinyağı

Taze Soğan Yaprağı

Kaya Tuzu

Maydanoz

Taze nane

Balıklar ayıklanmadan tencerenin içine alınır, üzerine tuz ve 3 su bardağı su dökülür, kısık ateşte kaynadıkça, tencere sallanarak karıştırılır, balıklar pişerken yeşillikler doğranarak bir kabın içine alınır. Balıklar pişince fazla suyu tencerenin kapağı aralanarak süzülür, balıklar ocağın üzerinde pişmeye devam ederken bir bardak su, zeytinyağı, toz kırmızı biber, limon suyu, doğranmış olan yeşillikler balıkların üzerine ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır, tencere sallanarak baharatların ve yeşilliklerin balıklarla özdeşleşmesi, karışması sağlanır. Balıklar soğumadan servis kabına dökülür, balıkların parçalanmasını önlemek için kaşık ile servis yapılmaz.

