



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOFANA SALATASI

Eyüp Sevinç

500 gr. kofana
1 adet soğan
2 adet defne yaprağı
½ denet maydanoz
1 çay fincanı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı kişniş
3 adet biber turşusu
1 adet salatalık turşu
4 adet taze soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağı su
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Kofana balığı, soğan, defne yaprağı ve maydanozun yarısı ile birlikte su da haşlanır. balığın eti yumuşak olduğu için pişme süresi de azdır. Pişen balıklar sudan çıkarılır ve hiç kılçığı kalmayacak şekilde ayklanır. Maydanozun geri kalan yarısı ince kıyılır. Bir kaseye zeytinyağı, sirke, limon, karabiber, kırmızı biber, havanda dövülmüş kişniş, kıyılmış maydanoz, kıyılmış biber turşusu, kıyılmış salatalık turşusu, kıyılmış taze soğan, çentilmiş sarımsak, kapari ve tuz konarak iyice karıştırılır. Kofanalar tabağa alınır, üzerine kasedeki karışım dökülür dilenirse yeşil salata eşliğinde servis edilir.

