



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SALÇALI BALIK

MALZEME:

1 kilo iri balık
8 bardak su
1 adet havuç
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 fincan zeytinvağ
1 adet maydanoz
1 demet kereviz yaprağı
1 adet limon
tuz
defne yaprağı

HAZIRLANIŞI:

Bu işde kullanacağınız balıklar (Levrek, Kefal, Palamut gibi iri balıklardır). Bir tencereye su, parçalanmış havuç, dörde bölünmüş soğan, sarımsak, biraz maydanoz ve pulları kazınıp temizlenmiş, birkaç parçaya ayrılmış balık konur. Altı dakika kaynatılır. Soğuduktan sonra derisi, kılçıkları atılır. Kalan etler bir tabağa yerleştirilir. Bir tas içinde zeytinyağı ile limon çırpılır, ince kıyılmış maydanoz ilâve edilir. Balığın üzerine dökülür ve sofraya götürülür.