



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI DİL BALIĞI

### MALZEMELER

8 adet dil filetosu  
200 gr. mantar  
2 yumurta  
1/2 limon  
sarımsak  
biberiye  
zeytinyağı  
tuz, karabiber

### YAPILIŞI

Balık filetolarını yıkayıp kurutun. Mantarları iyice temizledikten sonra ince ince dilimleyin ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Bir tencerede balıkları, bir diş sarımsak, bir bağ biberiye, tuz ve karabiber ekleyip kısık ateşte 15 dakika pisirin. Balıkları çıkarın ve mantarların yanına ekleyin. Sıcak tutun. Öte yanda balığın pistiği sosu süzüp, yüksek ateşte kaynatın. Kıvamı biraz koyulasmalı. Ateşi kısip yumurtaların sarısını, dört kasık zeytinyağı ve birkaç damla limon suyunu ekleyin ve süratle karıştırarak pisirin. Yumurtalar karısına dağıldığında ocaktan alın. Filetoları, mantarlarla beraber bir tabaga yerleştirin ve sosu üzerine dökerek servis edin.