



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARINATA

Bir kuşhaneye bir parça tereyağı, doğranmış 1 soğanla 1 havuç, 2 yaprak defne, biraz kekik, köklü birkaç maydanoz, 2 karanfil koyup ateşte bir tahta kaşıkla çeviriniz. Sonra yarım litre sirke, 1 litre etsuyu, tuz ve biber ilâve edip ilk kaynamada ateşi örtüp ağır ağır pişmeye bırakınız. Yarım saat sonra indirip süzerek sıcak tutunuz. Diğer taraftan 65 gram tereyağını bir kuşhanede 65 gram un ilâvesiyle bir Esmer Meyane yapınız. Sonra Marinatanın suyundan biraz alıp ilâve ederek bir bulamaç yapınız. Bu bulamacı azar azar yedirerek marinata ilâve edip tekrar ateşe sürünüz. Yirmi dakika piştikten sonra indirip kullanınız.

Not: Marinata, tava edilen balıklarla köfteler için iyi bir terbiyedir. Örneğin tava edilmiş barbunya ya da kuru köfteyi bir kâse içersinde bolca marinataya gömüp bırakınız. Arasıra sofrada veya başka suretle kullanılması pek hoştur.
