



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ ALABALIK

5'er kg'lık 2 alabalık (temizlenmiş)

2 limon (ince dilimlenmiş)

6 tanelenmiş karabiber

1 çay kaşığı kurutulmuş dereotu

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

2 küçük arpacık soğanı (piyaz doğranmış)

2 küçük defne yaprağı

1+1/2 bardak tavuk suyu

Sos:

300 gr (1+1/4 su bardağı) mayonez

60 gr (1/4 su bardağı) acı krema

2 tatlı kaşığı limon suyu

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı tuz

1 kahve kaşığı pul kırmızı biber

1 çay kaşığı hardal

1 çorba kaşığı kıyılmış taze dereotu yada 1+1/2 tatlı kaşığı kuru dereotu

Garnitür:

1 orta boy marul (dış yaprakları ayıklanmış ve yıkanmış)

1 demet yıkanmış ve kurulanmış dereotu

10 küçük turp (çok ince dilimlenmiş)

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı sirke

6 orta boy domates (dilimlenmiş)

6 katı pişmiş yumurta (dilimlenmiş)

6 taze soğan.

Alabalığı soğuk suda yıkayıp suyunu süzdürünüz.

Balığın sığabileceği, ateşe dayanıklı bir cam kabın dibine limon dilimlerini diziniz. Üstüne karabiber, dereotu, tuz, arpacık soğanı dilimleri ve defne yaprağını koyunuz. Balığı da tencereye yerleştirip üstüne tavuk suyunu dökünüz.

Tencereyi harlı ateşe koyup kaynamasını bekleyiniz. Kaynadıktan sonra, ateşi kısarak, balığı 40-50 dakika haşlayınız.

Tencereyi ateşten alıp 2 büyük kaşığın yardımı ile balığı çıkararak çalıştığınız tezgâha koyunuz. Tenceredeki suyu süzerek 3 çorba kaşığı kadarını bir kenara alınız.

Keskin bir bıçakla, et kısmını zedelemeyen balığın derisini soyunuz.

Alabalığı tamamen soğuyana kadar bir kenarda bekletin. Balık soğurken sosu hazırlayınız.

Mayonez ve kremayı orta büyüklükte bir kâseye koyup, ayırdığınız 3 çorba kaşığı yemek suyunu, limon suyunu, biberi, tuzu, pul kırmızı biberi, hardal ve dereotunu ekleyerek hepsini iyice karıştırınız. Sos pürütsüz bir hale gelene kadar çırpınız bir kenara koyunuz.

Marul, dereotu, turp, limon suyu ve sirkeyi büyük bir kâseye koyup 2 büyük kaşıkla karıştırınız.

Büyük bir servis tabağının dibine marul karışımından yayınız; alabalığı tabağın ortasına yerleştirip üstünü sos ile kaplayınız.

Yemeği domates, katı yumurta ve taze soğanlarla süsleyip servis ediniz.

Not: Mayonezli olarak hazırlanan bu balığı, yeşil salata ve maydanozlu haşlanmış patates ile de servis edebilirsiniz.