



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ BALIK

1000 gram beyaz etli bir balık
2 çorba kaşığı tuz
8 bardak su
1 küçük havuç
2 büyük sarı patates
1 baş soğan
1.5 bardak mayonez
1 diş sarımsak
1 demet yeşil salata

- 1) Bir tencereye 8 bardak su, 1 adet havuç, 1 baş soğan, 1 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı tuz ve pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen malzemeleri temizlenmiş, enliliğine doğru ikiye kesilmiş ve iyice yıkanmış 1000 gr. ağırlığındaki beyaz etli bir balık koyduktan sonra, kapağı kapatılmış olarak tencereyi kuvvetlice ateşe oturtmalı ve su kaynar bir hal aldıktan sonra balıkları ancak 4 ilâ 6 dakika haşlamak, sonra da balıkları sudan çıkararak soğumaya bırakmalıdır. (Beyaz etli balıklar: Levrek, kefal, mercan, sinarit, kırlangıç, skorpit ve sairedir).
- 2) Diğer taraftan da bir kaba 2 büyük sarı patates ile üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra, patatesler pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika haşlamak sonra da haşlanmış bu patateslerin kabuklarını soyarak bunları aşağı yukarı birer santim en ve boyunda parçalara kesmeli, sonra da kesilmiş patateslere, 1/2 bardak da mayonez ilâve ederek karıştırmak suretile mayonezi patateslere huladıktan sonra hunları uzunca bir tabağa tıpkı bir balık şeklinde döşemelidir.
- 3) Balıklar iyice soğuyunca bunların deri ve kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara ayırmalı, sonra da küçük parçalara ayrılmış bu balıklara, bir bardak mayonezin yarısını ilâve ederek iyice karıştırmak suretile mayonezi balıklara bulamalı, sonra da mayonez bulanmış bu balıkları tabağa uzun döşemiş olduğumuz patateslerin üstlerine yerleştirmeli ve el ile düzeltmek suretile bunlara ,da bombemsi ve uzun bir halik şekli verdirmelidir.
- 4) Bilâhare tabakta uzun şekil verdirmiş olduğumuz bu balığın üstüne, kalan mayonezi de düzgün bir şekilde sıvadıktan sonra, balığın etrafını gayet ince kıyılmış yeşil salata ile çevirmek suretiyle süslemeli ve servis yapmalıdır.

[ML® Mayonez için tıklayın](#)