



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ BALIK

### MALZEMELER:

1 kg. levrek (kefal, palamut, yayın)

1 soğan

2-3 defne yaprağı

1 çay kaşığı tane karabiber

Tuz

### RUS SALATASI İÇİN

2 yumurta sarısı

1,5 su bardağı zeytinyağ

1-2 limon

1 çay kaşığı toz hardal

2 patates (haşlanmış)

1 havuç (haşlanmış)

Yarım su bardağı iç bezelye(konserve)

10-12 küçük salatalık turşu(kornişon)

### YAPILIŞI:

1- Balık temizlenir; iki üç parçaya ayrılıp, yıkanır;

sıcak suya konur. Kaynayınca köpüğü alınır. Dörde bölünmüş soğan, defne yaprağı, tuz, tane karabiber ilave edilip haşlanır. Suyunda soğutulur.

2- Balık küçük parçalara ayrılıp servis tabağına alınır. Tuz ve karabiber serpilir.

3- Rus salatası hazırlanır. (4- 5 kaşık mayonez, üzerini süslemek için ayrılır.)

4- Balık eti, Rus salatası ile karıştırılır. Üzeri ayrılan mayonez ve turşu ile süslenir.

Not: Balığın haşlama suyunu "balık çorbası" yapınız.