



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ BALIK

Malzeme :

1 kg kefal,
1/2 limon,
4-5 yumurta,
1 adet kıvırcık salata,
1 adet havuç,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Balıkları temizleyip iyice yıkayınız.
- 2- Az derin bir kaba iri parçalara doğranmış soğan, kereviz, havuç, defne yaprağı, tuz karabiber, biraz limon suyu veya sirke ve balığa yetecek kadar su koyunuz.
- 3- Hepsini bir taşım kaynatıp balıkları ilave ediniz.
- 4- Orta hararetli ateşte kaynamağa bırakınız ve sık sık köpüğünü alınız.
- 5- Kaynamağa başladıktan sonra ateşi azaltınız, balığın cinsine ve büyüklüğüne göre 10 ile 40 dakika arasında haşlayınız.
- 6- Rus salatası hazırlayıp kayık servis tabağına balık şeklinde koyunuz.
- 7- Üzerine didilmiş balık etlerini yine balık şeklinde koyunuz.
- 8- Etlerin üzerini mayonezle kaplayınız.
- 9- Mayonezin üzerine bıçak ucuyla pullar yapınız.
- 10- Salatalık turşusundan solungaçlar, pancar ve havuçtan ağız, bezelye tanesinden göz yaparak aynen balık şeklini veriniz.
- 11- Etrafına kıyılmış kıvırcık salata, haşlanmış yumurta koyup süsleyiniz.