



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ BALIK

Malzemesi

1,5 kg.lık levrek ya da kefal

2 adet havuç

2 adet soğan

5-6 adet tane karabiber

1/2 adet limon

1 tertip mayonez

Balığın kafasını kesmeden içini temizleyip yıkayın. Havucu kazıyarak dörde bölün, soğanı iri parçalara ayırın. Tane karabiber ve limon suyuyla birlikte soğan, havuç ve balığı üzerini örtecek kadar tuzlu kaynar suda haşlayın. Piştikten sonra kabında soğutun. Balığı et tahtası üzerine alarak, deri ve kılıcığını ayıklayın. İri dilimler halinde doğrayın. Balığın kafasını muhafaza edin, Oval bir dağıtım tabağına kesilen etleri balık şekli vererek yerleştirip kafasını yerine koyun. Üzerini mayonezle kaplayıp, tırtıllı duv takılmış bir torbadan mayonez sıkarak kenarlarını süsleyin.

Kornişon, yumurta, yeşil ya da siyah zeytin, pancar turşusu ve maydanozla, göz, ağız, solungaç ve kuyruk yaparak süsleyip servis yapın.
