



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ BALIK

Malzemesi:

1 kg. beyaz etli balık,
8 bardak su,
1 adet havuç,
1 baş soğan,
2 diş sarımsak,
maydanoz kökü,
tuz,
1 bardak mayonez

Hazırlanışı:

Bir tencereye 8 bardak su, kazınmış 1 havuç, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 soğan, 2 diş sarımsak, 1 maydanoz kökü, 1 çorba kaşığı tuz ile temizlenmiş ve ikiye kesilmiş balıkları koyarak kapağı kapatılmış olarak tencereyi kuvvetlice ateşe oturtun. Tencereye su iyice kaynar bir hal aldıktan sonra balıkları 6-7 dakika haşlayın. Balıklar haşlanınca bunları delikli kepçe ile tencereden çıkararak, ılındıktan sonra kılçık ve derilerini ayıklayın, sonra da balıkları küçük parçalara ayırarak bir tabağa döşeyin. İyice soğuduktan sonra yanında mayonez olduğu halde servis yapın.
