



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ BEZELYELİ LEVREK

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

1+1/2 kiloluk bir levrek balığı,
100 gram ton balığı (konserve),
zeytinyağda konserve edilmiş 2 ançüezin filetosu,
1 çorba kaşığı kapari,
1 çorba kaşığı kornişon turşusu,
1 çorba kaşığı mantar turşusu,
1 çorba kaşığı kırmızı biber turşusu,
5 yumurta,
1 küçük kutu jelatin,
300 gram taze iç bezelye,
2 orta boy patates,
3 körpe havuç,
1 demet maydanoz,
1/2 baş soğan,
1 limon,
1 sap kereviz,
birkaç tane karabiber,
1 defne yaprağı,
yeteri kadar zeytinyağı ve tuz.

Yapımı: Kutunun üstündeki tanımlamaya uyarak jelatini hazırlayıp buzdolabının dışında soğumaya bırakın. Patatesi iyice yıkayın. Havuçların dışını Kazıdıktan sonra akarsuda yıkayın. Sonra patateslerle iki havucu tüm olarak tuzlu suya koyup haşlayın. Patatesle havuçlar gereği kadar haşlanınca bezelyeleri de katın. Tencereyi ateşten indirince soğumaya bırakın. Sonra patateslerin kabuklarını soyup havuçlarla birlikte birer tavla zarı gibi küçük parçalara doğrayın. Levrek balığının pullarını iyice kazıyıp içini temizledikten sonra bol akarsuda iyice yıkayıp pyrex balık tabağına yerleştirin. Üstünü kapatacak kadar da soğuk su koyun. Cam balık tabağına kabuğu ayıklanmış yarım soğanı, karabiber tanelerini, yarım demet maydanozla kereviz yaprağını, bir havucu ve yarım limonun suyunu kattıktan sonra kabı orta ısı bir ateşe oturtun. Balığı 10 dakika kaynattıktan sonra ateşten indirip olduğu gibi kabıyla birlikte soğumaya bırakın. Balık iyice soğuyunca üstündekileri bir kenara çekin ve levreği zedelemeyen et kesme tahtasının üstüne oturtun. İnce bir bıçaktan yararlanarak büyük bir dikkatle balığın derisini çıkarın. (Boyun ve kuyruk bölümünde bir-iki parmak kadar deri bırakabilirsiniz). İki yumurtadan yararlanarak bir mayonez hazırlayın. Mayonezi ikiye bölün. Bunun bir bölümüne küçük parçalara bölünmüş ançüez filetosuyla ton balığını ve sebzeleri, küçük parçalara kesilmiş kornişonları, biber turşularını ve mantarları katıp iyice karıştırın. Sonra bunu bir kayık tabağına yayın. Üstüne dikkatle levrek balığını oturtun. Önceden katı olarak haşlayacağınız üç yumurtanın ikisini dilimlere bölün ve bu dilimlerle levreğin yanını ve derisiz bölümünü süsleyin. Bir limonu da dilimlere bölün. Bunun da yarısını yumurta dilimlerinin arasına yerleştirin. Maydanozun iki-üç sapını balığın ağzına oturtun. Geri kalanıyla de yaprak yaprak kayık tabağın çevresini süsleyin. Sonra mayonezle balığın üstüne ince bir jelatin tabakası yayıp kayık tabağı olduğu gibi buzdolabına koyun; en az bir saat kadar bırakın. Bir kenara ayırdığınız mayonezi salça servis kabına koyun bunun da üstünü kalan yumurta ve limon dilimleriyle süsleyin.