



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ BEZELYELİ LEVREK

6 adet levrek balığı
1 kutu kiloluk konserve bezelye
2 bardak ayçiçek yağı
2 limon
Tuz
2 adet yumurta sarısı
Dereotu

Balıkları ayıklayın. Suda veya ızgarada pişirin. (Hangisi kolayınıza geliyorsa.) Etlerini ayıklayıp bir kaba koyun. Yumurta sarısını dibi yuvarlak bir kaba koyun. Az az yağ dökerek durmadan karıştırın. Arada limon suyu koyun. Yağ bitene kadar devam edin ve mayonez hazır olunca balıklara bezelyeyi katın. Tuzunu da koyun. Dereotunu da doğrayıp karıştırın. Soğuk olarak yenir.