



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ KIRLANGIÇ

1 adet kırlangıç balığı
2 bardak su
1 adet kuru soğan
1 adet orta boy patates
4 adet maydanoz sapı
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
1 çay kaşığı kırmızı balık yumurtası
1 adet doğranmış salatalık turşusu
Sos için:
2 bardak mayonez
1 yemek kaşığı ketçap
2 adet limon veya 1 yemek kaşığı sirke
Şeker
Tuz

Sosu hazırlamak için, süzölmüş balık suyundan 1 kahve fincanı kadarını mayonez, ketçap, limon, şeker ve tuz ile iyice çirpin.

Balığı yıkayın. Süzöüp, kenarda bekletin. Tencereye su, soğan, patates, maydanoz sapları, tuz ve karabiberi koyup, kaynatın. Kaynayan suya balığı atın. 20 dakika pişirin. Kenara alıp, soğumasını bekleyin.

Balığı bütün olarak ya da etlerini fazla parçalamadan kemiklerinden ayırın. Derilerini temizleyin. Tabağa alın. Ayıklanmış balıkların yarısını tabağa dizin. Kalan yarısını hazırladığınız sosla karıştırın. Tabağın her tarafını kapatacak şekilde yayın. Üzerini turşu ve kırmızı balık yumurtalarıyla süsleyin. Buzdolabında bekletin.

