



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ KIRLANGIÇ

Orta boy bir adet kırlangıç balığı
4 adet limon
4 bardak ayçiçek yağı
4 adet yumurta sarısı
Maydanoz
4 adet domates
10 adet salatalık turşusu (küçüklerden)

Balığı alırken bütün olarak ayıklatın. Beyaz bir tülbente sarın ve tuzlu suda 15 dakika kadar haşlayın. Bezle beraber tencereden alın ve balığı bezden çıkarın. Kemiklerini ayıklayıp bir kaba koyun. Dibi yuvarlak bir tencereye 4 adet yumurtanın sarısını kırın ve damla damla yağ damlatarak çırpma teliyle devamlı çirpin. 4 bardak yağı az az yedirerek arada bir limon suyu damlatarak yağı bitirin. Mayonezin hazırlanması tamam olduktan sonra balık etlerini ve turşuyu ilave edip karıştırın. Mayonezli balık hazır. Çok özel misafirler için yapılabilir.