



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ LEVREK

1 kilo levrek balığı  
2 adet taze yumurta sarısı  
1 su bardağı margarin yağı  
1 adet havuç,  
Yarım çay kaşığı toz hardal  
1 kereviz  
1 çay kaşığı sıcak sirke  
1 soğan  
1 dal maydanoz  
Yarım limon  
Yeteri kadar tuz.

Bir kiloluk levrek balığının dış pulları kazınır, içi temizlenir. Pişecek kaba iki kilo su, havuç, kereviz, 1 soğan, 1 limon, yeteri kadar tuz, maydanoz konur ve pişirilir. Soğuduktan sonra kemiklerinden, derisinden ayrılarak temizlenir. Porselen bir kap içinde iki taze yumurta sarısı, yeteri kadar tuz, yarım çay kaşığı toz hardal, yarım çay kaşığı sıcak sirke konur, yumurta teliyle yavaş yavaş vurulur. Bir bardak margarin ya da asidi az zeytinyağı ağır ağır dökülür ve birbiriyle hallolur, yarım limon sıkılarak tamamlanmış olur. Mayonez kesilecek olursa ayrı bir kaba yalnız bir yumurta sarısına iki kaşık zeytinyağı yedirilir ve kesilmiş mayonez de buna ağır ağır katılır ve işlem tamamlanır. Temizlenmiş balığa arzu edilen şekil verilir. Üzerine mayonez dökülür, etrafına hıyar turşusu, haşlanmış yumurta, yeşil zeytin konur. Pancar, domates ile süs yapılır ve serin yerde saklanır, servis yapılır.