



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ LEVREK

### MALZEMELER

1.5 kg levrek balığı  
500 gr zeytinyağı  
1 demet taze soğan  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
6 adet yumurta  
2 adet limon  
mayonez  
4 adet patates  
1 adet yeşil salata  
150 gr siyah zeytin  
2 demet kırmızı turp  
250 gr salatalık turşusu

### HAZIRLANIŞI

Balıkları temizleyip, yıkayın. Üzerlerini örtecek kadar kaynar su, defne yaprağı, tuz, tane karabiber, maydanoz kökü, yarım limonun suyu ve kabuğunu ilave edip 30 dakika kadar kaynatıp, pişirin. Balıklar soğuduktan sonra derilerini ve kılçıklarını çıkarın, etlerini ufak parçalara ayırın. Patatesleri haşlayıp, küp küp doğrayın. Taze soğanın beyaz kısmı çok ince kıyın. Salatalık turşusunu ufak karelere bölün, maydanozu ve dereotunu kıyın, hepsini beraberce mayonezin yarısı ve biraz tuzla karıştırın.

Servis tabağına balık şekli vererek yerleştirin. Kalan mayonezin bir kısmı ile üzerini kapatın. Katı pişmiş yumurta, kırmızı turp, siyah zeytin, salatalık turşusu ve mayonezin geri kalanı ile servis tabağını süsleyip, servis yapın