



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYONEZLİ MEZGİT (FRANSA)

### MALZEMELER

1 kg. mezgıt  
1 küçük boy tat mayonez  
1 adet orta boy soğan  
1 adet havuç  
2 su bardağı su  
3 adet defne yaprağı  
1/2 limon suyu  
Tuz, Karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Mezgitleri ayıklayıp, yıkayın. Balık, dörde bölünmüş soğan, havuç, defne yaprağı, tuz, karabiber ve limon suyunu bir tencereye koyun.

Malzemelerin üzerine 2 su bardağı su ekleyip kaynatın. Kaynarken suyun yüzeyinde oluşan köpüğü delikli bir kepçe ile alın. Mezgıt pişinceye kadar 10-15 dakika haşlayın.

Balığı kendi suyu içinde soğuttuktan sonra suyunu süzün, derisini ve kılçıklarını çıkartıp, küçük parçalara bölün.

Balık parçalarının üzerini mayonezle kaplayıp çatalla şekillendirin.

Mayonezli mezgıt salata yaprakları, limon dilimleri ve dereotu ile süsleyip servis yapın.