MEZİT BALIĞI MAYONEZLİ

Dört mezit balığının kanatlarını kesin, pullarını kazıyın, karınlarını yararak içlerini temizleyin ve iyice yıkayın. Sonra balıkları bir baş soğan, bir havuç, bir sap kereviz, bir avuç maydanoz, dövülmemiş 2-3 karabiber ve yeteri kadar tuzla birlikte bir tencereye koyup haşlayın. Bir porselen kâsede 2 yumurta sarısını bir tutam tuzla birlikte iyice çırpın. Yumurtaları çırparken bir taraftan da zeytinyağını ve bir limonun suyunu mayonez kıvamına gelinceye kadar damla damla katın. Haşlanmış olan balıkları servis tabağına dizin çevresini haşlanmış patates ve havuçla süsleyin. Mayonezi de salça kâsesine boşalttıktan sonra birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:136960 • adı:Mezit Balığı Mayonezli • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:49