



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ MİNEKOP

2 kiloluk bir minakop balığı  
1 havac  
1 sap kereviz  
1 baş soğan  
2-3 sap maydanoz  
1 defne yaprağı  
1 limon  
yeteri kadar tuz ve karabiber  
2 bardak mayonez

Minakop balığının içini, dışını iyice temizleyip yüzgeçlerini kestikten sonra bol suda iyice yıkamalı. Balığı bütün olarak alacak yayvan bir tencereye üstü kazınmış ve yıkanmış havuca birkaç parçaya bölüp koymalı, iki sap maydanozla bir sap kerevizi iyice temizleyip yıkamalı ve tencereye koymalı. Yarım limonun suyuyla kabuğunu ve bir defne yaprağını katmalı. Kabuğu soyulduktan sonra dörde bölünmüş soğanı da kattıktan sonra balığı oturtmalı. Tuzunu, biberini serpmeli ve balığın üstünü örtecek kadar soğuk su dökmeli. Tencereyi çok hafif bir ateşe oturtmalı. Kaynamaya başlarken kabı ateşten indirmeli, soğumaya bırakmalı. Balık soğurken iki bardak mayonez hazırlamalı. Hazırlanan mayonezi servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı. Servis vakti gelince balığı iki servis küreğinin yardımıyla süzerek tencereden çıkarıp bir servis tabağına yerleştirmeli. Balığın ağzına bir sap yıkanmış maydanoz, tabağın çevresine de haşlanmış havucu yuvarlak dilimlere doğrayarak koyduktan sonra yanında mayonez kasesi olduğu halde sofraya götürüp servis yapmalı.