



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ SOĞUK BALIK

350-400 gram ağırlığında beyaz etli balık (levrek, dil balığı, mezgit olabilir)

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 kutu konserve garnitür

6 yemek kaşığı mayonez

1 çay bardağı balık suyu

Süslemek için:

7-8 adet kornişon turşu veya 2-3 adet salatalık turşusu

7-8 adet yeşil veya siyah zeytin

Yarım demet maydanoz

Önce beyaz etli balığı parçalara bölüp, bir tencereye yerleştirin. İsterseniz fileto edilmiş yani kemiği ve kılçıkları temizlenerek küçük parçalara bölünmüş şekilde de satın alabilirsiniz. Bu arada kuru soğanı ayıklayıp, ikiye bölün ve balıkların üzerine yerleştirin. Tuz ve karabiberi serpiştirerek, balıkların üstüne çıkacak kadar su ekleyip ocağın üzerine oturtun. Balıklar iyice yumuşayıp, pişince ocaktan indirin. Soğumasını bekleyip süzün. Balıkları çok ufak ufak didikleyerek derin bir kaseyin içine doldurun. İçine suyunu süzdüğünüz garnitür konervesini ekleyin. Şimdi de mayonezle bir çay bardağı balık suyunu ilave edip, bütün malzemeleri karıştırın. Bütün bu malzemeyi bir servis tabağına boşaltın. Öte yandan da turşularınızı uzunlamasına dilimleyin, zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Bunları balığın üzerine süs olarak yerleştirin. Kıyılmış maydanozu tabağın kenarlarına bir şerit şeklinde gezdirin. Servise sunmadan önce buzdolabında 1-2 saat bekletebilirsiniz.

Not: Balığı haşladığınız suya biraz pirinç salarak, biraz da domates rendesi ekleyerek leziz bir balık çorbası yapabilirsiniz.

