



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERSİN BALIĞI SALATASI

Kullanılacak malzeme:

250 gramlık 1 mersin balığı dilimi,
1 marul göbeği, salamurada tutulmuş 5 yeşil zeytinle 5 kalamata zeytini,
5 kırmızı turp,
5 ançüez filetosu,
2 yumurta,
2 kornişon,
2 pancar turşusu,
yeteri kadar zeytinyağıyla limon suyu,
tuz ve kıyılmış maydanoz.

Yapımı: Mersin balığı dilimini iyice yıkadıktan ve süzdükten sonra çok az suyla buğularcasına haşlamalı. Sonra bu haşlanmış balık dilimini soğutup küçük parçalara doğramalı ve salata kayık tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Tabağın çevresine marul göbeği yapraklarını dizmeli. Katı olarak haşlanmış ve kabuğu soyulmuş yumurtaları dilim dilim doğrayıp balık parçalarının üstüne yerleştirmeli. Yeşil ve kalamata zeytinlerini de sağa, sola serpiştirdikten sonra ançüez filetolarını yumurta dilimlerinin yanına rulo biçiminde oturtmalı. Küçük parçalara doğranmış pancar turşusuyla kornişonları da sağa, sola serpiştirdikten sonra bir başka kapta çırpılmış olan zeytinyağı, limon sulu ve tuzlu sosu salatanın üstüne döküp servis yapmalı.