



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

METRDOTEL SOSLU KELER BALIĞI

Kullanılacak malzeme :

1.5 kilo keler balığı,
40 gram tereyağı,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 limon,
yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber,
metrdotel sosu

Yapımı :

Balıkçıdan dilimlere doğranmış olarak alınacak keler balığını bol akarsuda yıkayıp kuruladıktan sonra bu dilimleri çukur bir kaba yayarak yerleştirmeli. Üzerlerine bir bardak kadar zeytinyağıyla yeteri kadar tuz ve karabiberi ve bir limonun suyuyla kıyılmış maydanozu dökmeli. Vakit vakit keler dilimlerini alt-üst ederek bunları bu marinatta iki saat kadar dinlendirmen. Bu süre sonunda odun kömürü ateşinin dört parmak yukarısına ızgarayı oturtmalı. Izgara kızınca bunu hafifçe zeytinyağlamalı. Marinattan alınacak balık dilimlerini ızgaraya koymalı. Vakit vakit bir tüyle yumuşatılmış tereyağı sürülecek balık dilimlerinin önce bir yüzlerini, sonra öbür yüzlerini kızartmalı ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Balıkların kızartılması sona erince bunların üstüne birer dilim metrdotel sosu oturtmalı ve servis yapmalı. İsteyenler metrdotel sosuyla balık dilimlerinin arasına süslü birer limon dilimi oturtup tabağın çevresini de haşlanmış patates dilimleriyle süsledikten sonra servis yapabilirler.