



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEZGİT SALATASI

250 gr. mezgıt fleto  
60 ml. zeytinyağı  
15 gr. tereyağı  
200 gr. mantar  
400 gr. küçük patates  
1 defne yaprağı  
20 ml. sirke  
40 ml. sıvıyağ  
150 gr. domates  
4 dilim pastırma  
15 ml. limon suyu  
6 adet fesleğın yaprağı  
tuz  
karabiber

Balıklara tuz ve karabiber serpin. Derili kısımları üste gelecek şekilde fırın tepsisine dizin, üzerine zeytinyağı gezdirin. Tereyağını küçük parçalar halinde üzerlerine koyun. Fırın kabını buzdolabında dinlendirin. Mantarları temizleyin. Büyük olanları 2-3 parçaya ayırın. Patateslerin kabuklarını soyup defne ile kaynar tuzlu suda 20 dakika diri haşlayın. Sirkeyi 30 ml. sıvıyağ, kalan zeytinyağı, tuz ve biberle çırpın. Patatesleri sosun içinde ince dilimleyin. Domatesleri kalın dilimlere kesip patateslerle karıştırın. Balığı önceden 160 derece ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Pastırmaları yağsız tavada ktır ktır oluncaya kadar kavurun, kalan yağı aynı tavaya ekleyin ve mantarları kuvvetli ateşte 3-4 dakika kavurup, tuz ve karabiber serpin. Balık hafif ılınınca derisini soyun ve iri parçalara ayırın. 3 yemek kaşığı pişme suyundan alıp mantarlarla patateslere ekleyin. Limon suyu döküp, üzerine fesleğın yapraklarını koyup pastırma ile beraber servis yapın.