



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI BALIK SALATASI

1 adet irice lüfer balığı
250 gr. tane mısır
4 adet yumurta
1 adet mevsim salatası
1 demet maydanoz
12 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Lüfer balığını temizleyip, yıkayın. Bol suda haşlayın. Haşladığınız balığın filetosunu çıkarın. Fileto parçalarını bir kenarda bekletin. Kıvırcık salatası ayıklayıp, yıkayın. Sıkıp durulayın. Tane mısırları tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış mısırları ikiye bölün. Yarısını sebze değirmeninden geçirip, püre haline getirin. Kaynar su içine yumurtaları kırıp, çılbır gibi pişirin. (Bu usulle pişmiş yumurtaya poşe yumurta denir.) Zeytinyağını, sirkeyi, tuzu, karabiberi karıştırıp çatalla çırparak bütünleştirin. Derin bir kap içinde haşlanmış, balık etini, ayırdığınız haşlanmış mısırları, zeytinyağı sirke karışımının 1/3'ünü karıştırın. Herkesin salata tabağına önce iri iri doğranmış yeşil salata yapraklarını, üzerine balık mısır karışımını koyun. Üzerine bir adet poşe yumurta koyup, yumurtayı mısır püresiyle örtün. Kalan zeytinyağı, sirke karışımını döküp, ince kıyılmış maydanoz serpererek ikram edin.
