



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI LEVREK SALATASI

1 adet levrek balığı
1 ay bardağı konserve mısır
3 adet salatalık
4 yemek kaşığı mayonez
1 adet limonun suyu
1 ay kaşığı hardal
1 adet defne yaprağı
1 adet kuru soğan
Karabiber
Tuz

Balığı yıkayıp tencereye koyun. 1 bardak su, yarım limonun suyu, karabiber, defne yaprağı ve tuzu ilave edin. Soğanı bütün atıp, 10 dakika haşlayın.

Tencereden balığı alın. Kılık ve derisini çıkarın. Balığı servis tabağına alın.

Mayonez, hardal, limon suyu ve 1 kahve fincanı balığın suyundan karıştırın.

Servis tabağına rendelenmiş salatayı yayın. Balığı üzerine yerleştirip hazırladığınız sosu dökün. Mısırla süsleyip servis yapın.

