



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAGANAKI

400 gr. ton balığı
500 gr hellim peyniri
3 adet orta boy domates
2 adet çarliston biberi
2 adet kırmızı çuška biberi
Bir kaşık salça
Yarım çay bardağı sıvıyağı
Kekik
Tuz

Bir adet domates kabukları soyularak kuşbaşı doğranır, çarliston biber ve çuška biberler temizlenip julyen doğranır ve teflon tavada üç milim kalınlığında kesilen peynirler erimeyecek şekilde pişirilir ve kenara alınır. Ay şeklinde doğradığımız diğer iki domates tavada çok az pişirilir. Aynı tavada sıvıyağı ve salça tavaya konup ısıtılır daha sonra biberler ve balıklar tavaya atılıp sotelenir ve tuzu atılıp tavadan çıkarılır. Peynirler tabağa yerleştirilir, üzerine dilim domatesler, daha sonra biberler, üzerine de balıklar yerleştirilir. Kekik serpilip servis edilir.