



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SALÇALI SARDALYA

MALZEMESİ:

16-20 adet sardalya balığı
6 adet orta boy patates
1 fincan zeytinyağı
4-5 diş sarımsak
1 yumurtanın sarısı
1 su bardağı zeytinyağı
1/2 adet limonun suyu
Yeterince tuz
Biber

YAPILIŞI:

Patatesleri bir fırın tepsisine koyup, üstünü alüminyum kağıtla kapatıp, kızgın fırında pişiriniz. Pişen patatesleri fırında tutarak soğumasını önleyiniz. Sarımsakları ayıklayıp, tuzla havanda dövünüz. Dövdüğünüz sarmisağa, bir adet yumurtanın sarısını ilave ediniz. Azar azar zeytinyağı dökerek, tıpkı mayonez yapar gibi karıştırınız. Yaptığınız karışımı limon suyuyla biraz sulandırınız. Tuzunu biberini ekip iyice bütünleştiriniz. Öte yandan sardalya bahkalarını tel ızgaraya diziniz. Üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürünüz. Kömür, elektrik veya fırın ızgarasında pişiriniz. Balıkların üzerine kurudukça zeytinyağı sürünüz. Her iki tarafını 4-5 dakika kızarttıktan sonra, yanında sarımsaklı salça ve fırında pişmiş patatesle ikram ediniz.