



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAZAN BALIĞI (BOHEMIA ÇEK CUM.)

Kullanılacak malzeme (5 kişi için):

1.5 kiloluk bir sazan balığı,

2 baş soğan,

60 gram margarin yağı,

tuzlanmış üç ançüez balığı,

2 kaşık un,

1 limon,

1 kaşık kapari,

yeteri kadar tuz

Yapımı:

Balığın veya balıkların pullarını kazıyıp içlerini çıkarmalı. Yüzgeçlerini ve kanatçıklarını da kesip attıktan sonra içlerini, dışlarını bol suda iyice yıkamalı. Balığı veya balıkları üçer-dörder santim kalınlığında dilimlere doğramalı. Beri yanda ançüezlerin tuzlarını giderip kemiklerini çıkardıktan sonra bunları ezmeli. Keparileri kıyarcasına ince doğramalı. Düz altlı yayvan bir tencereye 1/2 litre tuzlu su koymalı. Rendelenmiş veya çentilircesine ince doğranmış soğanı, dilim dilim doğranmış limonu ve balığın ya da balıkların başlarını koyup bunları kaynamaya bırakmalı. Tenceredekileri beş dakika kaynattıktan sonra kaba balık dilimlerini de katmalı. Bunları on dakika daha kaynatmalı. Bu süre sonunda balık dilimlerini tencereden çıkarmalı. Tenceredekileri ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Bir tencerede margarin yağını eritmeli. Bunu çabuk çabuk karıştırırken elekten azar azar akıtılacak unu katıp yağa yedirmeli. Yağlı unu karıştırarak iki dakika kavurduktan sonra süzgeçten geçirilmiş balık sosuna katmalı ve bu yağlı una yedirmeli. Tenceredekileri karıştırmaya devam ederken sırasıyla ezilmiş ançüezleri, kıyılmış keparileri katmalı. Hemen arkasından balık dilimlerini de bunların üstüne yaymalı ve bir on dakika daha bu sosda pişirmeli. Bu süre sonunda balık dilimlerini servis tabağına almalı, sosunu da üstüne döktükten sonra tabağın çevresini haşlanmış patatesle süsleyip sıcak sıcak servis yapmalı.