



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAZAN HAŞLAMASI

1 kg sazan
1 soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı taze mercanköşk yaprakları
keklikotu
1/2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 yemek kaşığı fındık
1/2 çorba kaşığı kuru üzüm
1/2 çorba kaşığı çam kıyılmış badem
1 limon
un
tereyağı
zeytinyağı
tuz
biber
garnitür
1 limon
1 su bardağı su

Sazan balığını ayıklayın, pullarını kazıyın, kuyruğunu ve kılçığını çıkarın ve yıkayın. Dilimler halinde keserek una bulayın. Kuru üzümleleri sıcak suda şişmeye bırakın. Bir tavada tereyağını eritip, ince dilimlenmiş soğanları, sarımsak ve karanfili ve tuz, biberi ekleyerek soteleyin. Üzerine sazan dilimlerini ekleyerek biraz kızartın, mercenköşk, keklikotu, ekleyin. Üzerine su, veya et suyu veya balık suyu ekleyerek, orta ısıda pişmeye bırakın, Suyun dörtte biri eksilince kapağını kapatarak en az 1 saat pişmeye bırakın. Bir tavada az zeytinyağında; kıyılmış badem, kıyılmış fındık ve kuru üzümü biraz kavurun. Pişmiş sazanları suyundan süzerek tabaklara alın, üzerine kavrulmuş badem, fındık sosunu gezdirin, en üste de kıyılmış maydanoz serpererek, limon dilimleri eşliğinde servis yapın.