



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAZAN YAHNİSİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 - 3,5 kg ağırlığında Sazan Balığı  
2 Adet Kuru Soğan  
1 Çorba Kaşığı Salça  
1 Çorba Kaşığı Sirke  
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
Nane  
Limon  
Tuz

Sazan balığı temizlenir, iyice yıkandıktan sonra kurulanır, parçalara ayrılır. 2-3 dakika sıcak suda bekletilir. Diğer tarafta soğan doğranıp zeytinyağında kavrulur. Salça konularak kavrulmaya devam edilir. Parçalanmış balıklar sudan alınıp kavrulmuş soğan ve salçanın üzerine eklenir. Üzerini geçecek kadar sıcak su, tuz ve 1 kaşık sirke ilave edilir. 10-15 dakika ocakta pişirildikten sonra üzerine isteğe göre kuru nane ve limon suyu konularak servis yapılır.

