



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BALIK TURŞUSU YEMEĞİ (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

Sazan Balığı Turşusu
4 Adet Patates
1 Su Bardağı Zeytinyağı
3 Adet Yeşil Biber
2 Diş sarımsak
4 Adet Domates
Un/Galetta Unu
3 Adet Yumurta
Karabiber
Tuz
Kırmızı Toz Biber

Sazan balığı turşusundan yaklaşık 10 parça dilimlenmiş balık alınır, bir gece öncesinden suda bekletilerek fazla tuzu alınır, patatesler soyularak kızartmalık doğranır, biberler iki parçaya bölünür, ayrı ayrı tavada zeytinyağı ile kızartılır tencereye alınır. Yumurtalar bir kabin içine kırılarak çırpılır, balıklar yumurta kabinin içine alınarak önce yumurtaya sonra galeta ve un karışımına bulanır, zeytinyağında kızartılır, kızarmış patates ve biberlerin üzerine yerleştirilir. Domateslerin kabukları soyularak küp şeklinde doğranır, balıkların pişirildiği yağın içine dökülür, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, toz kırmızı biber ilave edilerek domates sosu hazırlanır. Kızarmış olan balık, patates ve biberlerin üzerine dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

