



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİRKELİ SOM BALIĞI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

- 1+1/2 kiloluk bir som balığı,
- 1 baş soğan,
- 2 körpe havuç,
- 1 limon,
- 2 yumurta,
- 200 gram çiğ krema,
- 1 çorba sadeyağ,
- 30 gramlık bir beyaz mantar,
- 1 bardak elma sirkesi,
- 1/2 bardak zeytinyağı,
- 1 tutam karabiber,
- yeteri kadar tuz,
- 3-5 sap tarhun otu.

Yapımı: Som balığının yüzgeçleri kesilir, pulları temizlenir, içi çıkarılır ve içi, dışı iyice yıkanır.

Uzunca ve ateşe dayanan cam kaba (pyrex) ince kıyılmış soğanla zeytinyağı ve sadeyağ konur, soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Buna ince ince kıyılmış tarhun otuyla rendelenmiş havuçlar katılır ve bir süre daha kavrulur. Sonra kabin ortasına balık oturtulur, tuzu, biberi serpidikten sonra 15 dakika kadar balığın iki yanı kızartılır.

Balığın iki yanı da pembeleşince üzerine sirke dökülür ve 20 dakika kadar orta ısıda ateşte pişirilir. Balık pişince dağıtmadan kaptan çıkarılır ve servis tabağına yerleştirilerek sıcak bir yere konur.

Salça gereği kadar koyu değilse bir süre daha ateşte kaynatılarak koyulaştırılır.

Bir porselen kâseye yumurtaların sarıları konur. Telle çırparken krema ve limon suyu katılır. Bir süre çırpıldıktan sonra çırpılmaya ara vermeden balığın salçası katılır. Salça iyice çırpıldıktan sonra bir süzgeçten geçirilir. Bir süre daha çırpıldıktan sonra dilimlere bölünmüş balığın üzerine dökülür.

Servis tabağı ayrı olarak pişirilmiş mantar dilimleriyle haşlanmış patates ve maydanoz yapraklarıyla süslenildikten sonra sofraya çıkarılır.