



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU BALIK (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

- 2 kiloluk sazan balığı
- 5 adet orta boy soğan
- 1 su bardağı kurutulmuş dağ eriği
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı fesleğen
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 litre su

Bir tencerede sıvı yağla soğan kavrulur. Buna salça ve unu ilave edilip biraz daha karıştırılır. Bunların üzerine kaynar su eklenir. Karışım kaynamaya başlayınca halka halka doğranmış balıkları içerisine teker teker ilave edilir. Buna erik, fesleğen ve tuzu ilave edip kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra 30 dakika dinlenmeye bırakılır ve sonra servis edilir.

