



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİTİ USULÜ SOM BALIĞI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

800 gram Som balığı (Keler veya küçük kılıç balığı da olabilir),

3 limonun suyu,

1 çorba kaşığı

rendelenmiş soğan,

1/2 bardak zeytinyağı,

1 olgun iri domates,

1 tatlı kaşığı kekik,

birkaç sap maydanoz,

kırmızı bir dolmalık biber,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Balığın filetolarını iyice yıkayıp sularını süzdükten sonra gayet ince dilimlere doğrayın. Sonra bu dilimleri servis tabağına yanyana dizin. Kekiği ve tuzu üzerine serptikten sonra limonların suyunu üzerlerine gezdirerek dökün. Servis tabağını buz dolabına .kaldırın. Vakit vakit tabağı dolaptan çıkarıp balık dilimlerini alt-üst ettikten sonra tekrar dolaba koyarak balığı bir gün limon suyunda pişirin. (Bazı kimseler iki saatin yeterli olduğu kanısındadırlar). Balık dilimleri saydamlıklarını kaybedince domatesi bir - iki dakika kaynar suda tutun. Sonra kabuğunu soyun ve ince ince kıyın. Kırmızı biberi de kıyın ve domatesle kırmızı biberi küçük bir kâseye koyun. Rendelenmiş soğanı, zeytinyağını, maydanozun yarısını ince ince kıyıp katın, iyice karıştırdıktan sonra bu kâseyi de buzdolabına kaldırın.

Balığı sofraya çıkaracağınız vakit servis tabağını hafifçe yan tutarak limon suyunun büyük bir kısmını dökün. Sonra kâsedeki salçayı balığın üzerine gezdirerek dökün. Tabağın çevresini ve balıkların üstünü, kalan maydanozun tüm yapraklarıyla süsle, dikten ve bir-iki limon dilimi de koyduktan sonra servis yapın.