



TAHTA BALIĞI EKŞİLİSİ (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tahta Balığı (kalkan) 2 Kg.
Domates 3 Büyük boy
Kuru soğan 3 Büyük boy
Sarımsak 3 Diş
Maydanoz 1/2 Demet
Dereotu 2 Sap
Zeytinyağı 1 Çay bardağı
Su 1 Su bardağı
Tuz

Doğranmış domates, ince kıyılmış kuru soğan ve maydanoz, dereotu, sarımsak zeytinyağında kavrulur. Balık temizlenip yıkanır. Dilimlenir. Tuzlanıp tepsiye dizilir. Üzerine kavrulmuş harç döşenir. Su konarak ocakta pişirilir. Suyu azalırsa eklenir.

Not: Kefal de aynı biçimde pişirilir.

