



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARATORLU BALIK HAŞLAMASI

Palamut, levrek, kırlangıç, iskorpit, kefal balıklarından herhangi birini az tuzlu suda haşlayıp deri ve kılçıklarını ayıklayıp yalnız etlerini tabağa koyunuz. Fındığı kavurup kabuklarını çıkardıktan sonra bayat ve nemli francala içi ve tuzla (isterseniz 2 - 3 diş sarımsak ile) beraber havanda macun gibi oluncaya dek dövünüz. Üçte ikisini adi su, üçte birini limon suyu ya da sirke ile eze eze boza kıvamına getirerek balığın üstüne dökünüz. Üzerine zeytinyağı gezdirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:55795 • adı:TARATORLU BALIK HAŞLAMASI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:42