



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARATORLU KÖPEK BALIĞI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yeteri kadar köpek balığı dilimleri

Taratoru için:

2 çorba kaşığı sirke

2 diş sarımsak

Yarım avuç kırılmış ceviz

1 avuç kurutulmuş ekmek kırığı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Taratoru içi; tüm bu malzemeler bir kaptaki karıştırılır. Balığın üzerine koyacağımız tarator hazırdır.

Köpekbaliğının derisi yüzülür ve karın bölgesi temizlenir.

Temizlenen balık iki parmak kalınlığında dilimlenir.

Dilimlediğimiz parçalar una batırılır. Kızgın yağda çift taraflı olarak kızartılır.

Kızartılan parçalar, tabağı yassı olarak dizilir. Üzerine önceden hazırladığımız tarator, kaşıkla balık eti görünmeyecek şekilde sıvanır.

Kimi balıkçıların, yenmez diye öldürüp çöpe attıkları köpekbaliğı (yasemin) bu şekilde çok lezzetli olur ve afiyetle yenir.

