



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TATAR SALÇALI KEFAL TAVA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 kilo kefal,
- 1 bardak zeytinyağı,
- 1 1/2 çorba kaşığı un,
- 1 yumurta, yeteri kadar tuz.

Salçası için:

- 3/4 bardak (170 santilitre) zeytinyağı,
- 2 taze yumurtanın sarısı,
- 1/2 limonun suyu,
- 1/4 demet maydanoz,
- 1 tatlı kaşığı hardal,
- 1 kornişon,
- 3 baş taze soğan,
- 1 hazırlop yumurta,
- yeteri kadar tuz.

Yapımı: Kefallerin baş ve kuyrukları kesilir, filetoları çıkarılır. Bunlar iyice yıkanır, bezle kurulanır ve tuzlanır. Hafifçe unlandıktan sonra bir tabakta çalkanmış yumurtaya bulanır ve içinde çok kızgın zeytinyağı bulunan tavaya atılır. Önce bir yanları, sonra öbür yanları pembeleşinceye kadar 4-5 dakika kızartılır. Sonra balık filetoları delikli bir kepçeyle süzülerek servis tabağına alınır.

Salça malzemesiyle tatar salçasının hazırlanmasına geçilir. İki yumurtanın sarısıyla bir tutam tuz ve yarım limonun suyu büyük bir porselen kâseye konur. Bunlar telle çırpılarak birbirine karıştırılır. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan hafif ateşteki derince bir tepsinin içine oturtulur. (Su kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda olmalıdır.) Yumurta sarılarında belli belirsiz bir koyuluk oluncaya kadar yani iki dakika telle çırpılmaya ara verilmeden karışım pişirilir. Sonra kâse sıcak sudan alınır ve içinde soğuk su bulunan bir başka kabın içine oturtulur. Hemen zeytinyağı azar azar katılarak çırpılmakta olan karışıma yedirilir. Sonra bu mayoneze kıyılırcasına kesilmiş 1 hazırlop yumurta, hardal, çok ince kıyılmış yeşil soğanlar, maydanozlar ve ince ince kesilmiş kornişon katılır. İyice karıştırıldıktan sonra salça kefal balıklarının üzerine dökülür ve yemek soğutulmadan servis yapılır.