



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ BALIK TİRİDİ

Birkaç iskorpit balığını temizleyip, doğranmış ufak bir havuç, 3 maydanoz kökü ile tencereye koyunuz, üstünü örtünceye dek su doldurup biraz tuz ve biber ekip orta ateşe sürünüz. Kaynayıp iyice pişince indirip suyunu bir kaba süzüp ılık tutunuz. Diğer tarafta balıkların etlerini kemiğinden gayet dikkatle ayırıp diğer bir kaba koyunuz. Sonra francalayı ince dilip büyükçe doğrayıp yarı ızgara ettikten sonra tabağa bir iki sıra dizip üstüne etleri döşeyiniz. Sonra bir kâseye 2 çiğ yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı hardal, biraz şeker, tuz, biber koyup tahta kaşıkla çeviriniz. Bu sırada bir limon suyu ile süzülen kendi suyunu çok ılık halde azar azar yedi-rerek durmadan çeviriniz. İyice sulandıktan sonra tadına bakıp etlerin üzerine bolca döküp servis yapınız.

Not: Bu tirit bu tarzda yapılan yemeklerin en iyisi ve en lezzetlisidir. Etleri tabağın ortasına kümeleyip ekmekler salçada ıslatılarak yeneceğinden pek hoş olur. Bunun salçası sarımsı, gayet ılık ve su gibi olacaktır. Koyu olmamasına dikkat ediniz.
