



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ALABALIK

1 adet alabalık
1 dilim taze kaşar peyniri
3 adet taze soğan
1 adet domates
10 sap maydanoz
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı margarin
Tuz

Balıkçıda, alabalığın kılıcığını çıkarttırıp, temizletin. Temizlenen balığı siz de yıkayıp, suyunun süzülmesi için süzgece yerleştirin. Bu arada, balığın içine koyacağınız malzemeyi hazırlayın. Taze kaşar peynirini ve domatesi küp küp doğrayın. Yıkadığınız maydanozu ve 2 adet taze soğanı da ince ince kıyın. Tereyağı ve margarinini tavada eritin. Ayırdığınız taze soğanı küçük küçük doğrayıp, yağda hafifçe kavurun. Balığın içine koyacağınız malzemeyi karıştırın. Balığın içini ve dışını hafifçe tuzladıktan sonra harcı balığa doldurun. (Tüm malzemeyi koymanıza gerek yok. Aldığı kadarı yeterli olacaktır). Alabalığı kapattıktan sonra orta dereceli ateşte önlü arkalı pişirin.

Not: Alabalık, pek tanınan ve sıkça tüketilen bir balık değildir. Ancak tereyağında ve taze soğanla pişirdiğinizde ne denli lezzetli olduğunu göreceksiniz. Bu balığı pişirmenin en zor yanı, pişerken balığı ters yüz etmek. Bunu, iki tane tahta spatula yardımıyla yapabilirsiniz.