



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILAN BALIĞI DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)
2 adet 600 gramlık yılan balığı
6 diş sarımsak
1 çorba kaşığı toz biber
15 adet defne yaprağı (turunc yaprağı)
1 çorba kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı küzbera
1 tatlı kaşığı kara biber
1,5 su bardağı üzüm sirkesi
1 su bardağı su
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Sosun yapımı:

Tuz, biber, kimyon, karabiber, ezilmiş sarımsak ve küzbera karıştırılıp üzerine iki çorba kaşığı zeytinyağı ile 1 çay bardağı sirke eklenerek bir harç hazırlanır. Bir tencereye 1 su bardağı su ve defne yaprakları konularak kaynatılır. Kaynama sırasında içine 8-10 cm. eninde kesilmiş yılan balıkları atılarak yarım haşlanır, süzülür. Daha sonra yarık olan karın bölgesinin içi, hazırlanan sos harcı ile doldurularak bir ip yardımı ile bağlanır. Zeytinyağını bir tavaya koyup kızdırdıktan sonra içine yılan balığı parçaları konularak kızartılır. Kızarmış olan parçalar bir kasede hazırlanan 1 su bardağı sirke ve 1 su bardağı suyun karışımına daldırılıp çıkartılır. Daha sonra tabağa alınarak servis edilir.

Not: Bu yemek konusunda Osmanlılar zamanında Antakya (Ataman Demir) adlı geniş araştırma sonunda, F. A. Neale Asi nehri kıyısında yapılan pikniklerde yılan balığı dolması yendiğini ifade etmektedir. Kitabın yayın tarihi 1851. Bu kitapta, cuma günleri kurulan pazarlarda her şeyin bulunabileceğinden, sebze ve meyve ile tavuk, koyun eti ve at fiyatlarının çok ucuzluğundan, yılan balığı avcılığının yoğun olduğundan, dünyanın en lezzetli yılan balıklarının bu pazarda satıldıklarından, Asi kenarında yapılan pikniklerde yılan balığı dolması yendiğinden bahis edilmektedir. F. A. Neale 1851 (1)