



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YILAN BALIĞI DOLMASI

(Yılan balığı; balıktır, su yılanı değildir)

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

1.5 kiloluk irice bir yılan balığı,  
300 gram gelecek kadar bir morina balığı veya torik dilimi,  
30 gram kornişon,  
25 gram kapari,  
25 gram tereyağı,  
1 yumurta,  
1 demet maydanoz,  
1 havuç,  
1 sap kereviz,  
1 baş soğan,  
1 defne yaprağı,  
1 tutam merzengüş,  
1 tutam kekik,  
3 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Yılan balığını ayıklarken derisi kaygan olduğundan elinizin kaymaması için keten bir bez kullanmalısınız. Ancak bezin yardımıyla balığı derisinden kolayca ayırabilirsiniz. Yılan balığını tezgâha yatırın. Önce keskin bir bıçakla başının hemen altından, boyun yerinden, etine değdirmeden sadece derisini çepeçevre kesin. Sonra keten bezle derinin ucundan tutarak eldiven çıkartır gibi kuyruğuna doğru kuvvetlice çekin. Derisini çıkardıktan sonra sivri uçlu keskin bir bıçakla karın kısmını boynundan başlayıp kuyruğuna kadar kesin. Karnını yardıktan sonra içini temizleyin ve yine sivri uçlu bir bıçak yardımıyla sırt kemiğini ve kılçıklarını ayıklayın. Bu işlem sırasında balığın herhangi bir tarafı yırtılacak olursa, pişerken harcının dışarı çıkmaması için bu deliği iplikle diki. Balık tamamen ayıklandıktan sonra bol akarsuda iyice yıkayın, suyunu süzün ve tekrar tezgâhın üzerine koyun. Beri yanda içine doldurulacak harcı hazırlayın. Morina veya torik balığının kılçıklarını ayıkladıktan sonra bu balık etini makineden geçirerek kıyıp porselen bir kâsenin içine koyun. Buna ayıklanmış, yıkanmış ve kıyılmış maydanozu serpin. Kıyarcasına ince doğranmış kapariyle kornişon kattıktan sonra kekiği, merzengüş'u, tuzla karabiberi serpin. Sonra içine yumurtayı kırın ve tahta kaşıkla bütün malzemeleri karıştırarak birbirine iyice yedin.

Yılan balığını elle bastırarak yaprak gibi açın. Sonra içinin harcını baş tarafına daha fazla, kuyruk tarafına daha az olarak yerleştirin. Sonra balığın iki kanadını harcı dışarı taşımamağa dikkat ederek elinizle kapatın. Önceden hazırladığınız iğne iplikle balığın kanını boydan boya sıkı sıkıya diki. Sonra balığın üzerini de tuzlayıp biberleyin. Beri yanda oldukça geniş bir tavanın içine tereyağıyla zeytinyağını koyup tavayı ateşe oturtun. Havucu ve soğanı rendeleyerek bir sap kerevizi de kıyarcasına ince doğrayarak defne yaprağıyla birlikte yağın içine katın. Bu sebzeleri birkaç dakika kavurun. Sonra yılan balığını başı kuyruğuna degecek şekilde kıvrın ve bu biçimde ateşin üzerindeki tavanın içine oturtun. Tavanın ağzını bir kapakla kapatıp bir saat kadar pişirin. Bu süre içinde balığı katiyen çevirmeyin, Eti çok nazik olduğu için dağılıbilir. Balık piştikten sonra iki spatula veya pay küreklerinin yardımıyla dağılmasına dikkat ederek tavadan alıp yuvarlak bir servis tabağına yerleştirin. Tavada kalan salçayı ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirin ve servis tabağındaki, balığın üzerine dökün. Balığın çevresini ve ortasını haşlanmış ve gratine edilmiş bütün patateslerle ve bıçakla sap maydanozla süsleyerek sıcak sıcak servis yapın.