



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILAN BALIĞI TAVA (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

1 kg. yılan balığı (lezzet bakımından 600 gr. aşmayan balıklar seçilmeli)

1 çay kaşığı toz biber

1 çorba kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

Sosu için:

1 su bardağı zeytinyağı

1 baş sarımsak

1 çorba kaşığı reyhan (fesleğen)

2 çorba kaşığı zeytinyağı

6 yaprak defne

YAPILIŞI

Balığın derisi sırtından yüzülür. (Tulum halinde çıkarılması için kaygan olan deri ve gövde, el, küle batırılarak veya kağıtla ayrı ayrı tutulup gömlek çıkartır gibi soyulur). Soyulan balığın karın tarafı kesilerek içi temizlenir. Sıcak suyla iyice yıkanır. 5-6 cm. boyunda doğranıp, tuz, biber, kimyon, karabiber, reyhan ve defne yaprağı ile hazırlanan karışımla terbiye edilir. Buzdolabında 5-6 saat bekletilerek arada bir karıştırılarak karışımla özümsemesi sağlanır. Daha sonra yarım bardak zeytinyağı tavada kızdırılarak iyice kızartılır. (Balık çok yağlı olduğundan yağını bırakıp çekmesi için bu süre uzundur.) Kızartılan balık taratorla servis edilir.