



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZARGANA YAHNİSİ

Balıkları temizleyip, başlarını atınız. (Bir sahan yemeğe 5 - 6 balık yeterlidir). Her birini 3 parçaya ayırınız. Biraz tereyağı ile tencereye koyunuz. Üstüne birkaç soğan çentiniz. Tuz, biber ekiniz. Bir bardak et ya da balık suyu koyup kuvvetli ateşe sürünüz. Birkaç taşım kaynadıktan sonra orta ateşe alınız, kalan suyun yağın alarak balıklarla başka bir tencereye koyup sıcak tutunuz. Kalan malzemeyi süzgeçten geçirerek bir miktar Ak Meyane karıştırarak bir salça yapınız. Sonra 2-3 yumurta sarısı yedirerek inceltip süzgeçten geçirerek, sıcak olarak saklayınız. Yemek zamanı balıkları tabağa alınız, isterseniz yanına tava edilmiş ekmekle mantar koyunuz. Salçayı üzerine dökünüz.
