MARİNİYER USUL BALIK

Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg Beyaz etli balık

2,5 bardak Su

1 adet Soğan

Maydanoz ya da Dereotu

Tuz

Balık Sosu

SÜSLEMEK İÇİN

1 adet Kuru Soğan

4-5 diş Sarımsak

Maydanoz ve Dereotu

Limon

Yapılışı:

Bir tencereye 1 Kg temizlenmiş beyaz etli balık, 2,5 bardak su, 1 soğan, maydanoz ya da dereotu, tuz konularak ½ saat kadar kaynatılır (köpükler kepçe ile alınır).

Pişirilen balıkların deri ve kılçıkları alınır. Servis tabağının ortasına konularak soğan, ince ince kıyılmış sarımsak, hazırladığımız balık sosu, limon, maydanoz ve dereotu ile süslenir.

Servis soğuk olarak yapılır

(Levrek, Kefal, Mercan, İskorpit, Kırlangıç gibi balıklardan yapılabilir)