

# Sebzeli Alabalık

Gönderen : mku - 05/05/2009 20:32

## Sebzeli Alabalık

### Malzeme:

1200 gr'lık 1 Ad. Alabalık  
2 adet Limon  
2 adet Defne Yaprađı  
0.5 adet Sođan  
1 demet Maydanoz  
1 sap Kereviz Yaprađı  
1 adet Havuç  
2 adet Yesil Salata  
100 gr Kornison  
1 adet Kırmızı Biber  
1 adet Dolmalık Biber  
2 adet Yumurta  
1 tutam Karabiber  
2,5 su bardağı Zeytinyağı  
Tuz

### Hazırlanışý:

Alabalık temizlenip yıkandıktan sonra uzun bir kaba oturtulur. Üstü örtülecek kadar su konur. Havuç, kereviz yaprağı, 2 dal maydanoz, soğan, defne yaprakları, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber katılır ve 15-20 dakika hafif ateste pisirilir.

Diđer yanda yumurtalar katı olarak pisirilir. Kabukları ayıklanıp sarıları iyice ezilir.

Kıyılmıs maydanoz, zeytinyağı, tuz ve karabiber katılarak iyice karıştırılır.

Ayıklanıp yıkanan yesil salatalar ince ince kesilir. Kornison tursuları ve yumurtaların beyazları küçük parçalara bölünür ve yesil salatalara katılır. Kırmızı biberler ile dolmalık biberler de küçük veya ince uzun parçalara doğranır ve bunlar da karışma katılır.

Balığın eti bozulmadan gövdesindeki deri çıkarılır, servis tabağına yerleştirilir. Üzerine yukarıda anlatılan maydanoz, zeytinyağı, karabiber karışımı dökülür. Tabağın kenarı da yesillik karışımıyla süslenir ve ayrı bir kapta bir buçuk limonun suyu yarım bardak zeytinyağıyla çırpılır ve balığın üzerine döküldükten sonra servis yapılır.

=====