

Kefal Pilaki

Malzemeler:

1 kg kefal balığı
5 adet patates (orta boy)
2 adet soğan
2 adet havuç
2 adet domates
¼ bağ kereviz yaprağı
¼ bağ maydanoz
½ su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı su
2 limon
3 defne yaprağı
Biraz tuz

Yapılışı:

Soğanları piyazlık doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Havuçları verevlemesine ve patatesleri halka halka doğrayın. Kereviz ve maydanoz yapraklarını ince ince kıyın. Limonların birinin suyunu sıkın diğerini dilim dilim kesin. Kefalin baş ve kuyruk kısmını keserek temizleyin ve yıkayın, bir tepsiye dizin. Diğer taraftan bir tavada kızdırdığınız sıvı yağda soğanları pembeleştirin, havuç ve patatesleri de ilave ederek 3-4 dakika karıştırın. Kereviz yaprakları, doğranmış domatesler limon suyu ve 1 bardak suyu ilave ederek 10 dakika pişirin. Pişirdiğiniz sebzeleri balıkların üzerine yayarak dilimlenmiş limonları ve defne yapraklarını yerleştirin. Yeterince tuz serptikten sonra balıkların üzerini örtecek kadar su koyup yağlı bir kağıtla kapatın. Suyu kaynayana kadar orta ateşte pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozları serpin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın .

