



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## PEYNİRLİ BALIK



4 Parça her hangi bir balığın filetosu (levrek)  
2 orba kaşığı sirke  
2 tatlı kaşığı tuz  
8 Adet taze soĖan  
1 Su bardaĖı et suyu  
200 gr. eritme peynir  
1 Su bardağı kızartma yağı  
Yarım limon

- # Balıklar temizlenip yıkandıktan sonra, üzerlerine sirke gezdirilir, yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Kızgın yağda balıklar kızartılır.
- # Çukur bir tencerenin içine et suyu konur, peynir eklenir, peynir eriyince kızaran balıklar, peynirli karışımaya atılır.
- # Kısık ateşte pişmekte olan peynirli balığa ince kıyılmış taze soğanın yeşil kısımları eklenir.
- # Lezzetini arttırmak için limon, tuz konur.
- # 15 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse et suyunun içerisine 1 çorba kaşığı tere yağ da eklenebilir.