



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK ŞİŞ

2 orta boy alabalık (ikiye ayrılıp kılçığından ayrılıp flata çıkartılmış)
4 dilim jambon (kenarlarında ki yağlar temizlenip, her biri enlemesine 4'e kesilmiş)
16 küçük boy mantar (silinip temizlenmiş ve her biri ortadan 2'ye bölünmüş)
16 arpacık soğanı (her biri ortadan 2'ye bölünmüş)
2 limon (her biri 4 parçaya bölünmüş)

Marinadı:

3 diş sarımsak (dövülmüş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Marinadı hazırlamak için, küçük bir kasede sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve biberi çatalla iyice karıştırıp, kaseyi bir kenara bırakınız. Her alabalık flatosunu bir parça jambona sarınız. Jambona sarılmış tarakları, sarılmış alabalık falatomarının her birini bıçakla dörde bölünüz, her parçadan sonra yarım mantar ve yarım arpacık soğanı geçirerek, 8 şişe diziniz. Şişleri geniş bir tabağa yerleştirip, marinadı üstlerine dökünüz. Şişleri zaman zaman çevirerek, yarım saat marinadda bekletiniz.

Önce ızgaranızı iyice kızdırıp, alüminyum telle döşeyiniz.

Şişleri marinaddan çıkarıp, ızgaraya yerleştiriniz. (Marinadı saklayınız.) Şişleri 10-12 dakika, sık sık çevirerek ve sakladığınız marinaddan üstlerine bir fırçayla sürerek pişiriniz. Şişleri ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Limon dilimleriyle süsleyip, servis ediniz.