



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ALABALIK

Su Ürünleri Tanıtım Grubu İZMİR

<https://www.turkishseafood.org.tr>

1 kg alabalık
5 yemek kaşığı tereyağı
100 gr çiğ badem
1 adet limonun suyu
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 su bardağı un
Yeterince karabiber
Tuz

Alabalıkları temizleyip yıkayın ve kurulayın. Yeterince tuz, karabiber serpin ve una bulayın. Dört yemek kaşığı tereyağını tavada eritin, alabalıkların önce derişiz kısmını üç dakika, sonra diğer yüzünü çevirip iki dakika pişirin. Bademi yağ eklemeyen fırına verin ve kavurun. Alabalıklar pişince tavadan alın ve süzün. Üzerine limon suyu gezdirin. Bir başka tavaya bir yemek kaşığı tereyağı ve bir yemek kaşığı sirke koyun, ısıtın. Hazırladığınız sosu kavrulmuş bademlerle birlikte alabalığın üzerine dökün.