BALIK IZGARASI

Barbunya, uskumru, lüfer, çipura, çingene palamudu gibi balıklardan

1000 gram balık
1 büyük limon
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Pullu ise, pulları kazınmış, iç ve solungaçları temizlenmiş 1000 gram balığı yıkadıktan sonra tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır. irice lüfer ya da çipura gibi büyükçe balıkların iyice pişebilmeleri için bunların her iki yanlarındaki etleri, kaim yerlerinden bıçak ucu ile yarım santim derinliğinde yarmak gerektiği gibi, çingene palamutlarının da her iki tarafındaki etleri balıkların uzunluklarına doğru ortalarındaki kılçık hizasından keserek yanlardaki etleri fileto çıkarmak suretiyle pişirmek gerekir.
Bir saat sonra balıkları; etleri hafifçe zeytinyağlanmış ve çok harlı olmayan kömür ateşinin aşağı yukarı 5 - 6 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgara yerleştirerek balıkların birer tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle balıkların büyüklük, küçüklüklerine göre, 8'den 18 dakika arasında pişirmelidir.
Sonra balıkları tabağa alarak, üstlerine limon, zeytinyağı gezdirmeli ve arzu edilirse, özellikle lüfer ve uskumruların yanında, soğan piyazı olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Barbunya ve çipuraya piyaz gitmez.

© lezzetler.com tarif no:33962 • adı:Balık Izgarası • gönderen:layla • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:05