



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIK SARMASI (VAN)

Van Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Balıklar temizlenir, kılçıkları çıkartılır, diğer tarafta balığın havyarı tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve soğanla karıştırılıp, açılmış olan balığın içine koyularak sarılır, unlanır ve çirpılmış yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır. Soğan ile servise sunulur



Fotoğraf : Yrd.Baş. Mervevren Unsal

