



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA BALIĞI IZGARA

4-5 adet barbunya balığı

2 adet biber

1 adet domates

Sosu için:

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

tuz

Ön hazırlık olarak içini temizlemek için balıkların karınlarını kesin. İç organlarını çıkardıktan sonra balıkları bol suda yıkayın. Keskin bir bıçak yardımıyla pullarını temizleyin. Izgarada 10 dakika pişirin ve servis tabağına alın. Domatesi ve biberleri de ızgarada pişirin. Sosu için 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı limon ve tuzu karıştırın. Servis tabağına aldığınız balığın üzerine bu sostan döktükten sonra servis yapın.