



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL BALIĞI FILETOSU ŞİŞ

16 parça iri dil filetosu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 limonun suyu
1 adet sivribiber
1 adet limon
6 adet defne yaprağı
1 kahve fincanı rafine yağı
1 kahve fincanı un
6 çorba kaşığı limon salçası

- 1) Dil filetolarına tuzu ve limon suyunu serpip karıştırınız. Sonra teker teker kuyruk kısmından başlayarak dışını içe getirerek sıkıştırmadan sigara sarar gibi sarınız.
- 2) Biberleri 3'er santimlik parçalara bölünüz. Limonu boyuna ortadan yarıp enine lira kalınlığında dilimleyiniz.
- 3) Defne yaprağını ortadan kesin ve 4 şişe birer adet yanlamasına sarılmış dil önüne 1'er limon, 1'er biber, yarımşar defne yaprağı saplayınız. Tekrar 1'er biber, limon, balık saplayarak sıra ile 1 şişe 4 parça dil filetosu taktıktan sonra şişteki balıklara hafif un serpip bir fırça ile yağlayınız.
- 4) 4'er dakika alt ve üstünü ızgarada pişirip limon salçasıyla beraber servis yapınız.