



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BALIK IZGARA

800 gr beyaz etli balık filetosu
1/2 fincan elma sirkesi
1 kırmızı soğan
1 diş sarımsak
1 demet taze kişniş
1 demet maydanoz
1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
1/4 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 çorba kaşığı limon suyu
domates sosu için:
4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
2 küçük kırmızı acı biber
4 büyük domates
4 soğan
1/2 demet taze kişniş
limon suyu (isteğe bağlı)
1/2 fincan sızma zeytinyağı
biber

Soğanı, sarımsağı, yıkayın soyun, bütün otlarla birlikte ince ince kıyın, bütün malzemeyi elma sirkesi ile birlikte karıştırarak, ayıklanmış balıkları bu bu karışıma bulayarak buzdolabında 2 saat bekletin. Bu arada domatesleri rendeleyin ve diğer sos malzemesini içine atarak karıştırın ve buzdolabına kaldırın. Buzdolabındaki marine dilmış balığı ızgarada pişirin. Soğuk domates sosu ile birlikte servis yapın.