



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KILIÇ

750 gr. kılıç balığı
1/2 küçük limon suyu
500 gr domates (2 büyük)
tuz
65 gr zeytinyağı (1 kahve fincanı)

Kalın derisi çıkarılmış, parmak kalınlığında müsavi dilimlere kesilmiş ve yıkanmış 750 gram kılıç balığını, içine rahatça alabilecek bir tepsiye yanyana döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

Diğer taraftan küçükçe bir kaba kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 500 gram domates, 1 miktar tuzile 1 kahve fincanı zeytinyağından yalnız yarısını koyarak, domatesler eriyip te salçamsı bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı beş dakika pişirmeli sonra da domateslere 1/2 adet limon suyu ile kalan 1/2 kahve fincanı zeytinyağını da ilâve ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten çekmelidir. Böylelikle elde edilen bu domates salçasını, tepsiye döşeyerek bir tarafa bırakmış olduğumuz balıkların üstlerine ilâve etmeli, sonra da tepsiyi kızgınca fırın sürerek balıkları ancak 18 dakika kadar pişirmeli ve fırından alarak soğuduktan sonra bir tabak içinde servis yapmalıdır.
