



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK IZGARA

4 adet alabalıklabalık
1/2 Fincan zeytinyağı (ızgara için)
6 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
2 baş soğan
3 adet defne yaprağı
1 tutam kekik
1 adet limonun suyu
1 su bardağı zeytinyağı (sos için)
1 demet ince kıyılmış maydanoz
Yeterince tuz ve karabiber

Alabalıklar temizlenip tuz, karabiber, sarımsak, maydanoz, kekik, defneyaprağı ve yuvarlak doğranmış bir soğanla yapılan harçta 1,5 saat dinlendirilir. Sonra çıkartılıp ızgaraya koyulur, hafif ateşte pişirilir ve tabaklara dizilir. Zeytinyağı, limon suyu ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılıp, balıkların üzerine paylaşılır.