



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇ BALIĞI ŞİŞ

1 Kg. Kılıç balığı
1 Çorba kaşığı soğan suyu
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
15 Defne yaprağı
Yarım limonun suyu
Yeteri kadar tuz, kırmızı biber.

Kılıç balığını 2 santim büyüklüğünde, dörtköşe biçiminde doğrayın, zeytinyağı, limon suyu, soğan suyu, tuz, kırmızı biber ve defne yaprağını iyice karıştırdıktan sonra şişlik kılıç etlerini buna iyice bulayın. Ateşe koymadan önce 5-6 saat dinlendirdikten sonra şişlere geçirip kızartın.