



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇ ŞİŞ

4 adet küçük domates
4 adet sivribiber
8 adet defne yaprağı
16 parça 3x4 santim büyüklüğünde kesilmiş kılıçbalığı
1 büyük limon
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
6 çorba kaşığı limon sosu

- 1) Domateslerin saplarını çıkartıp boyuna 4'e yarınız, sivribiberleri 3'er santim büyüklüğünde kesin, defneleri ortadan ikiye bölünüz. 1 limonu boyuna ortadan yarıp enine lira kalınlığında dilimleyiniz.
- 2) Sonra, 4 adet şişe 1'er kılıç, kılıçların önüne 1'er limon, 1'er biber, 1'er domates ve tekrar kılıç, tekrar defne, biber, limon, domates geçirerek hepsini 4 şişe takıp tuzlayınız.
- 3) Alt ve üstüne hafif yağ sürüp ızgarada 4'er dakika alt ve üstünü pişirip ayrı olarak limon sosuyla hemen servis yapınız.