KILIÇ ŞİŞ

MALZEMELER
1 kg kılıç balığı filetosu
Yarım çay kaşığı toz karabiber
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım rendelenmiş kuru soğan
1 çorba kaşığı limon suyu
1 dilimlenmiş limon
1 diş sarımsak, dövülmüş
15 defne yaprağı, küçük boy
2.5 çarliston biberi
2.5 defne yaprağı
2 domates

HAZIRLANIŞI
Balık filetosunu yaklaşık üçer santimlik küpler halinde düzgünce doğrayın. Domatesleri dilimleyip çekirdeklerini ayıklayın. Çarliston biberi dilimleyin.
Balıkları bir kap içine yerleştirin. Marinat malzemesini balıkların üzerine koyup elle karıştırıp, 20 dakika kadar bekletin.
Metal şişlere kişi başına dört parça balık, aralarına da birer defne yaprağı, domates dilimi, çarliston biber ve limon dilimi dizin. Şişlere geçirme işlemi bitince, marinat malzemesinin kalanını da üzerine dökerek 5 dakika kadar bekletin.
Izgara hazır olduğunda şişleri pişirmeye başlayın. Pişerken, kuru olmasın diye, bu karışımdan fırça ile balıkların üzerine sürebilirsiniz. Pişen balıkları 1/2 limon, yeşil salata ve haşlanmış patatesle birlikte sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:9305 • adı:Kılıç Şiş • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:16