



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU ALABALIK

MALZEMELER

2 adet büyük boy alabalık
1 tatlı kaşığı şeker
1 demet maydanoz
3 adet limon
zeytinyağı
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI

Alabalıkları iyice yıkayıp, süzgeçte süzün. Sonra buzdolabına koyup, etlerinin biraz sertleşmesi için 60 dakika kadar bekletin. İnce ince kestiğiniz alabalık dilimlerini servis tabağına dizin. Diğer yanda, bir kasede 2 limonun suyu, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı şeker, tuz, bir tutam karabiber ve maydanoz ile bir bulamaç yapın ve alabalığın üzerine dökün. 8-9 saat kadar dinlendirin, maydanoz yaprakları ile süsleyip servis yapın.