



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MERSİN BALIĞI ŞİŞ

800 gr Mersin balığı (şişlik 16 parça halinde doğranmış)

4 defne yaprağı

4 domates (her biri 4'e bölünmüş)

1 kahve kaşığı tuz

kahve kaşığının ucuyla karabiber

Marinadı:

1/4 su bardağı zeytinyağı

1/4 su bardağı limon suyu

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı tuz

2 defne yaprağı

Sosu:

3/4 su bardağı zeytinyağı

1/4 su bardağı limon suyu

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Sosu hazırlamak için limon suyuna tuzu katıp, sürekli çırparak zeytinyağı ekleyiniz. Üstüne kıyılmış maydanozu serpip bir kenarda saklayınız.

Marinad malzemesini iyice karıştırıp, çukur ve yayvan bir kaba dökünüz. İçine mersin balığı parçalarını koyup buzdolabında 4-5 saat, arasıra balıkları marinadda döndürerek dinlendiriniz.

Izgaranızı yakınız. Marinad kasesini buzdolabından alıp, balıkları içinden çıkarınız. (Marinadı atınız).

4 büyük şişe sırasıyla balık, domates ve defne yapraklarını diziniz. (Her şişin ortasına bir defne yaprağı gelmelidir.) Tuz ve biberi serpip şişleri ızgaraya yerleştirerek, her iki yanlarını 5'er dakika ızgara edip, yanında sosuyla servis ediniz.