



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİSİ BALIĞI MÖNİYER

4 adet iri temizlenmiş pisi balığı
1 sulu limonun suyu
4 dilim lira gibi kesilmiş tırtıllanmış limon
1/2 bardak rafine yağı
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
4 dilim limon kabuğu (tırtıllanıp lira gibi kesilmiş)
1 sulu limonun suyu
1 bağ kıyılmış maydanoz
1 adet limon (4'e yarılmış)

- 1) Balıkların alt ve üstlerine limon suyunu ve tuzu serpiniz, sonra unlayınız.
- 2) Bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve balıkları kuyruğundan tutup yağa yatırınız, tavanın büyüklüğüne göre 2 defada kızartıp bir tevzi tabağına diziniz.
- 3) Bir küçük tavaya tereyağını koyup kızartınız, limon suyunu ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra balıkların üzerlerine dökünüz.
- 3) Her balığın üzerine maydanoza batırılmış birer lira gibi limon koyunuz, parça limonlarla beraber servis yapınız.