



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU IZGARA BALIK

MALZEMELER

Kişi başına 300-400 gr temizlenmiş balık çinekop, lüfer, çupra, fletö halinde palamut vb.)

kişi başına bir orta soğan

tuz

Sosu İçin (4-5 porsiyonluk):

1 adet limon

1 adet portakal

1 yemek kaşığı zeytinyağı

tuz

karabiber

HAZIRLANIŞI

Sosunun hazırlanması için tercihan ekşi bir portakal ile 1 limonun suyu bir kaseye çıkarılır. Tuz ve karabiber eklenir. Zeytinyağı azar azar akıtılıp, tahta kaşıkla hafif dövölerek yedirilir.

Soğanlar piyaz doğranır. Bir kısmı çukur bir tabağın altına döşenir. Balıklar ızgarada pişirildikten sonra soğanların üstüne yerleştirilir. Araları yine soğan piyazı ile beslenir. Balıkların ve soğanların üzerine dikkatlice sos gezdirilir. Servise sunulur. Bu sos, balığa ve özellikle soğan piyazına zarif bir lezzet ekliyecektir.
