



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAZAN PİLAKİ (BEYŞEHİR KONYA)

Ömür Akkor

Sazan balığı ayıklanır ve fileto çıkarılır. Küçük parçalara bölünüp tencereye konulur. Diğer tarafta soğan ince kıyılır, salça, tuz, limon, zeytinyağı ve az su ile harmanlanıp ayıklanan balığın üzerine dökülür. Dilerseniz kısık ateşte dilerseniz de fırında pişirilir.