



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE FENER BALIĞI

3 kg fener balığı
Tuz
4 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 yemek kaşığı yağ

Fener balığını temizleyin ve ceviz büyüklüğünde parçalar halinde kesin.

Bir kaptaki yağ ve tuzu karıştırın.

Balıkları içine aktarın 15 dakika bekletin.

Domatesleri ve kabukları soyulmuş soğanları 6 parçaya bölün.

Biberleri 1,5 cm genişliğinde kesin.

Şişlere sırasıyla domates, biber, soğan ve balıkları dizin.

İyice kızmış olan ızgarada orta ateşte her iki tarafını da 6 dakika olmak üzere 12 dakika pişirin.

Sıcak servis edin.

