



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ALABALIK

Gerekli Malzemeler :

4 adet alabalık
5 orba kaşığı sıvı yağ
1 adet limon
1 demet maydanoz
2 orba kaşığı krema
1 yumurtanın beyazı
1 orba kaşığı susam
2 orba kaşığı bal
Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Alabalıkları ayıklayıp, yıkayın. Kuruladıktan sonra 2 çorba kaşığı sıvı yağda kızartın.

Maydanozu yıkayıp saplarını ayırdıktan sonra blendera koyun. 1/2 limonun suyunu ekleyip karıştırın.

3 orba kaşığı sıvı yağ ekleyip karıştırmaya devam edin. Krema, yumurta beyazı, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Fırının ızgarasını ısıtın. Balı susamla karıştırın. Alabalığı ballı susamlı karışıma buladıktan sonra, fırın ızgarasında susam taneleri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
