



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI DİL BALIĞI

4 orta boy dil balığı

tuz

1 limonun suyu

2 çorba kaşığı un

yarım bardak ayçiçek yağı

halka halka kesilmiş 4 dilim limon

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çorba kaşığı tereyağı

dörde bölünmüş 1 limon

Balıklara limon suyu sürün ve tuzladıktan sonra una bulayıp, bir tavada kızdıracağınız yağda kızartın. Başka bir kaptaki tereyağını eritin, limon suyunu katıp balıkların üzerine dökün. Limon dilimlerini maydanoza bulayıp balıkların üzerine koyun. Dörde bölünmüş limon dilimleriyle servise sunun.