



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ERIKLİ KILIÇ BALIĞI ŞİŞ

- 1 kg kılıç balığı
- 6 diş sarımsak
- 4 adet yeşil erik
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 adet limon
- 10 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kılıç balığını her şişe 4 parça gelecek şekilde dilimlere bölün. Bir kabın içerisinde dövülmüş sarımsak, domates salçası, eritilmiş margarin, tuz ve pul biberi birleştirip iyice karıştırın. Erikleri ve limonları dilimleyin. Her şişe bir parça balık, defne yaprağı, limon ve eriği sırayla dizin. Karışımın bulunduğu kabın içinde 20 dakika çevirerek ve her balığa nüfuz edecek şekilde dinlendirin. Önceden hazırlanmış ızgarada bir yüzünü 6 dakika pişirin çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha pişirin.

