



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI YAĞ İLE SOTE EDİLMİŞ BARBUNYA BALIĞI

3 adet Barbunya Balığı

3 adet Domates

1 kg Kabak

Sos için:

1/2 su bardağı Limon Suyu

Göz kararı Tuz Kırmızı Biber Zeytinyağı

Kabakları ikiye bölün ve içini çıkartın. İçini çıkarttığınız kabakları ince dilimler halinde kesin ve kabakları zeytinyağında pişirin barbunya balığını tavada kızartın. Doğradınız domatesleri yağda suyu çekilene kadar öldürün. Servis tabağına yaydığınız kabağın üzerine balıkları dizin, üzerine domates ve sosu yayıp, servis yapın.