



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK IZGARADA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

6 tane küçük alabalık,
1/3 bardak zeytinyağı,
3 kaşık sirke,
100 gram tereyağı,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 çorba kaşığı kıyılmış tarhun otu.

Yapımı: Tereyağını; 1 kaşık sirke, yıkanmış ve kıyılmış maydanozla tarhun otu, yeteri kadar tuz ve karabiberle birlikte porselen bir kâsenin içinde tahta kaşık yardımıyla karıştırın, bunları birbirlerine iyice yedin.

Beri yanda balıkları ayıklayıp bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra bir peçeteye kurulayın. Kalan sirkeyle zeytinyağını bir kâseye koyun. Tuzunu ve biberini de serptikten sonrtf iyice çirpın ve balıkları bu marinatin içine yatırın, bir saat kadar öyle bırakın.

Balıklar dinlene dururken odun kömürü ateşini hazırlayın.

Ateş alevsiz kor haline gelince balık ızgarasını ateşin beş parmak yukarısına oturtun. Balıkları marinattan çıkararak ızgaraya dizin ve önce bir, sonra öbür yanlarını kızartın.

Kızardıktan sonra balıkları servis tabağına dizin. Daha önceden hazırlamış olduğunuz maydanozu tereyağından üzerlerine birer parça yayarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021