



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA SARDALYE (ÇANAKKALE)

16 adet büyük sardalye
16 adet salamura asma yaprağı
1/2 su bardağı rafine yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limon (dörde bölünmüş)

Asma yapraklarının her iki tarafı yağlanır. Balıklar tuzlanıp üzerine limon suyu ve yağ dökülür. Sardalyeler birer asma yaprağına yerleştirilip, balıkları örtecek şekilde rulo yapılır. Beş dakika kadar ızgarada pişirilir. Dörde bölünmüş limon ile süslenerek servis yapılır.