



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI BALIK İSKENDER

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

200 gr avcı balığı

1 Adet pide ekmek

1 Adet Domates

1 Yemek Kaşığı salça

2 Yemek Kaşığı yoğurt

1 kaşık yağ eritin. Ekmeği kuşbaşı olarak doğrayıp yağda çevirin. Tekrar 1 kaşık yağ eritip balıkları kuşbaşı doğrayıp yağda pişinceye kadar kavurun. Salçaya 1 bardak su ekleyip bir taşım kaynatın. Ekmekleri servis tabağına alın, salçalı sosu üzerine dökün. Balıkları üzerine yayın. Yoğurdu çırpıp balığın üzerine dökün. Üzerini biberli yağ, domates ve maydanoz ile süsleyin
