



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEM SOSLU DİL BALIĞI

150 Gr Sana Klasik
3 Diş sarımsak
0,5 Su Bardağı kıyılmış maydanoz
0,5 Su Bardağı soyulmuş badem
8 Adet dil balığı

Margarini geniş bir tavada eritin ve balıkları önlü arkalı kızartın. Balıkları yağdan çıkartıp bir tabağa alın ve sıcak kalması için üzerine bir kapak kapatın. Balıkları kızarttığınız tavaya ince dilimlenmiş sarımsak ve bademleri ekleyerek soteleyin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edin ve 1 dakika sonra ocaktan alın. Balıkları servis tabağına alın ve üzerine bademli sosteran gezdirin. Servis yapın.
