



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ BALIK

4 dilim kalkan filatosu
1 ay bardağı dövülmüş badem
1 su bardağı balık suyu
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Tavaya tereyağı konur eriyince balık filatoları atılır ve iki yüzü kızartılır. Sevis tabağına konur. Tavada kalan yağı üzerine tuz, karabiber, un ve balık suyu katılır, bir taşım pişirilir. Balıkların üzerine gezdirilir. En son yağsız kavrulmuş badem serpilir, servise sunulur.