



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ FENER BALIĞI

Yarım kg küp doğranmış fener balığı
1,5 çay bardağı iri dövülmüş badem
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
8-10 dal maydanoz
Tuz

Fener balığı zeytinyağında nar gibi kızartılır. Diğer tarafta badem, kıyılmış sarımsak, maydanoz, tuz ve su karıştırılır. Tavada bulunan balığın üzerine dökülür. Kısık ateşte 5 dakika kadar pişirilir. Servise sunulur.
