



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI HAŞLAMA YAYIN BALIĞI

2 kg Yayın balığı
4 tatlı kaşığı tereyağı
2 adet Limon
1,5 çay kaşığı kimyon
1,5 çay kaşığı yenibahar
1,5 çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı tarçın
8 adet defne yaprağı
Tuz

Yayın balığı ince parçalara bölüdükten sonra bol suyla yıkanır. Bir tencereye yerleştirilir. Üzerine 4 bardak su dökülür ve kimyon, yenibahar, karabiber, tereyağı, tarçın ve defne yaprağı konur. Orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra etler parça parça alınır, derileri çıkarılır. Üzerine limon suyu gezdirilir ve servis yapılır.

