



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI TURNA BALIĞI

750 gr turna balığı (haşlanmış ayıklanmış)  
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı  
1 kahve kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1/2 limonun suyu  
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)  
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)  
1 tatlı kaşığı taze nane (ince kıyılmış)  
6-8 dilim tost ekmeği (dış kabukları alınıp, kızartılmış)  
1 limon (dilimlenmiş)

Orta boy bir tavada yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, turna flatolarını koyup, 5 dakika, ara-sıra karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, tuz ve biberi ekleyerek, eze eze karıştırınız. Limon suyu, maydanoz, taze soğan ve naneyi katıp yeniden karıştırınız.

Karışımı, tost ekmeğinin üstüne koyup, limon dilimleriyle süsleyerek, servis ediniz.

---