



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK IZGARA (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sardalye, çinekop, lüfer, palamut, kolyoz, barbunya, mercan, sarpa, kupa, uskumru, ve yılan balığının ızgarası çok lezzetli olur.

Temizlenmiş ve deniz suyu ile yıkanmış balıklar, tuz ve kekik ile bekletilir. Kömür ateşinde pişirilir. Sardalyalar ayıklanmadan da ızgara yapılabilir. Ayrıca bu balığı asma yaprağına sararak ızgara yapmakta ayrı bir lezzet katar. Yılan balığı ızgara yapılmadan önce kılçıklı kısımları ayrılmalıdır. Balığın kuyruk ve baş kısmı çok kılçıklıdır. Bu kısımlar çorba için çok uygundur. Izgara için ortada kalan kısmı dilimlenerek kullanılır. Yılan balığı çok yağlıdır ve şifası ile lezzetinin bu yağda olduğu söylenir.
