



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## IZGARA BALIK

(Uskumru, lüfer, palamut, barbunya gibi balıklardan)

1 kilo balık

1 limon

1,5 kahve fincanı zeytinyağı

Tuz

Pullarını kazıyarak çıkarıp, içini ve solungaçlarını temizlediğiniz balıkları iyice yıkayıp, tuzlanır bir saat kadar bu halde bırakınız. Bir saat sonra tellerini hafifçe yağladığınız ızgaraya sıra ile diziniz. Çok harlı olmayan kömür ateşi veya elektrik ızgarasında, bir tarafı piştikten sonra, diğer tarafını çevirmek suretiyle pişiriniz. Servis tabağına alarak üstüne zeytinyağı ve limon salçası döküp, maydanozla süsleyiniz. İnce kıyılmış soğan da koyabilirsiniz.

Bir kâseye 1,5 kahve fincanı zeytinyağı koyarak, bir limonun suyunu ilâve ediniz. Her ikisini iyice çarparak salça kıvamına getirince, balıkla servis tabağına alınız.