



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK KEBABI

Malzeme:

1 adet pide

50 gram Teremyağ

200 gram fileto levrek

1 çorba kaşığı Bizm Mutfak Ketçap

2 çorba kaşığı yoğurt

2-3 çorba kaşığı su

1 adet domates

1 dal maydanoz

Tuz

Fileto levreği yaprak şeklinde inceltin ve ızgarada ya da yapışmaz yüzeyli bir tavada pişirin. Pideyi kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tavada 1 çorba kaşığı Teremyağ ile pideleri kızartın. Ketçabı çok az su ile incelttikten sonra tuz ilave edip karıştırarak pişirin. Servis tabağına önce yoğurdu yayın, domates sosunu gezdirip üzerine pideleri kızartmış olduğunuz balık etini yerleştirin. Kalan Teremyağ'ı eritip üzerlerine gezdirerek dökün. Son olarak közlenmiş domates ile biber ve maydanozla süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

---