



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖZLEMESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg balık
1 yemek kasığı kırmızıbiber
Tuz

Balıkların pulları kazınır, içleri çekilir, (baş ve yüzgeçleri kesilmez) ve iyice yıkanır.
Balığın ağzından girdirilen şiş kuyrugundan çıkarılmak suretiyle sislere dizilir.
Sislere dizilen balıklar mangala alınır. Tuz-biber atılır. Mangal atesinde pisirilir. Pisirme sırasında balığın derisi yansa bile önemli değildir, çünkü yerken derileri kolayca soyulacaktır.
Yanında salata ve kış tursuları bulundurulur.