



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK TABAĞI

- 4 adet bütün balık
- 4 adet domates
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 2 adet haşlanmış patates
- 2 adet limon
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4 adet defneyaprağı

Öncelikle balıkları temizleyip üzerine tuz serpin ve zeytinyağıyla tatlandırın. Temizlenmiş iç kısmına soğan dilimleri, limon dilimleri ve defneyaprağı koyup ızgarada iki yüzünü de pişirin. Balıklar pişerken servis tabağına koyacağımız domateslerin içlerini oyun. Patatesleri ezin. Mayonezle karıştırın ve domateslerin içlerine doldurup ızgara yapılmış balıkların yanında servis yapın.

