



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK TACO

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

500 gr fileto mezzgit
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet misket limonu
½ soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 adet avokado
3 çorba kaşığı tane mısır (konserve)
4 adet tortilla ekmeğı
Marul ve maydanoz yaprakları
Tuz ve karabiber
Marine sosu için;
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Balıkları kızartmak için;
Sıvıyağ

Fileto mezzgitleri kolay pişmesi için 30 dakika kadar marine sosunda dinlendirin. Ardından kızdırdığınız yapışmaz bir ızgara tavasında iyice kızartın. Balıkları bir kenara ayırdıktan sonra taco malzemelerini hazırlayabilirsiniz. Geniş bir kasenin içine küçük küpler halinde doğradığınız soğan, kıyılmış sarımsak, tane mısır, kimyon, küp küp doğranmış avokado, tuz, karabiber, zeytinyağı ve lime suyunu ilave edin. Avokadoları ezmeden yavaşta karıştırın. Tortilla ekmeklerinin içine önce mezzgitleri ardından taco malzemesini ve arzu ettiğiniz yeşillikleri özenle yerleştirin.

Not: Tortilla ekmeklerini hazırlamadan önce tost tavasında ısıtabilirsiniz.

