



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BARBUN BALIĞI

8 ad. temizlenmiş Barbunya Balığı (tuzlanmış)

200 gr. Sıvıyağ

Un

Talator Sos:

250 gr. Ceviz içi

100 gr. Sarımsak

2 ad. Limon

su

Balıklar unlanıp kızartılır, kayık tabaklara alınır. Ceviz içi havanda yağı çıkana kadar dövülür tavaya konur. Sarımsakta havanda dövülüp, cevizle karıştırılır. Bir bardak su ile birlikte karıştırılarak kaynatılıp, ılınması beklenir. Sonra balıkların üzerine dökülerek, limon suyu, soğan ve taze marul ile servis edilir.
