



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA IZGARA

1 kg Barbunya balığı
1 fincan zeytinyağı
karabiber
tuz
maydanoz
limon

- 1- Balıkları ayıklayıp yıkayınız.
- 2- Yemeğe 20 dakika kala tuzlayıp, biberleyip yağlayınız.
- 3- Izgaraya diziniz.
- 4- Kömür ateşi veya fırında veya elektrik ızgarasında 10-12 dakika her iki yüzünü pişiriniz.
- 5- Kalan zeytinyağın içerisine bir limon suyu koyup beyaz-laşıncaya kadar karıştırınız.
- 6- Bu karışıma tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave ediniz.
- 7- Balıkları servis tabağına yerleştiriniz.
- 8- Üzerlerine bu sosu dökünüz.
- 9- Soğan pizayı ile sofraya alınız.