



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BARBUNYA IZGARASI

Balıkları temizleyerek tuzlayıp 8-10 saat bırakınız. Sonra üzerine zeytinyağı sürüp oluklu ızgaraya diziniz. Orta ateşte pişirirken ızgaranın haznesinde toplanan suyunu, tavuk tüyü ile üzerine sürünüz. Üç dakika sonra çevirip öteki tarafı da kızarıncaya tabağa alınız. Üzerine bolca Portakallı Ekşi Salça ile maydanoz ekiniz.

© lezzetler.com tarif no:53317 • adı:BARBUNYA IZGARASI • gönderen:karaca • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:30