



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA IZGARASI

Izgara için orta ve biraz büyük boy barbunyalar alınmalıdır. Temizlenip tuzlandıktan sonra, biraz bekletilmelidir. Izgaraya konulacağı zaman, şayet ızgaranız oluklu cinsten ise balıkları zeytinyağına bulamalı ve ızgara basit teldense, yağa lüzum yoktur. Zira, ateşe fazla yağ dökülerek duman husule gelir. Bu balıklar, nazik olduklarından, orta kuvvette bir ateşte kızartmalıdır. Tabağa aldıktan sonra, sıcak olarak limonlu bir salça ile yemelidir.