



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA BALIĞI REMULAD SALÇALI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 150 gramlık 8 barbunya balığı,

2 çorba kaşığı kapari,

1 demet maydanoz,

2 yumurta,

1 limon,

1 kaşık ançüz ezmesi,

2 kaşık un,

3 bardak zeytinyağı,

1 tatlı kaşığı hardal,

4 kornişon,

1 avuç frenk maydanozu,

1 avuç tarhun otu,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Barbunyaların pullarını kazıyıp içini temizledikten sonra bunları iyice yıkayın. Sonra una bulayıp içinde bir bardak kızgın zeytinyağı bulunan tavaya koyup her yanını iyice kızartın.

Beri yanda geri kalan malzemeye bir remulad salçası hazırlayın.

Balıklar kızarıncaya bir kâseye konacak salçayla birlikte servis yapın.