



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA BALIĞI TAVA

8 adet barbunya balığı
1/2 su bardağı rafine yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon, 4'e yarılmış
2 çorba kaşığı un

- 1) Barbunya balıklarının boynunun 2 santim önüne kadar karnını temizleyin, sırt kılığını, kuyruğunu ve kanatlarını bir makasla kesip, yıkayıp kurulayınız.
- 2) Sonra balığı tam ortasından bıçağın ucuyla iki tarafından 4 santim uzunluğunda hafif yarınız, tuzlayıp ve hafifçe unlayıp yağlayınız.
- 3) Sonra bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve barbunyaları ilâve edip 4'er dakika alt ve üstünü altın sarısı kızartıp limonlarla beraber servis yapınız.