



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA TAVA

8 orta boy barbunya balığı
3 orba kaşığı un
1 kahve kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağ
2 orta boy limon (dilimlenmiş)
1 demet maydanoz

Balıkların pullarını bir bıçakla hafifçe kazıyarak temizleyiniz. Karınlarını yararak barsaklarını ve solungalarını çıkarınız. Kuyruk ve kanatlarını da kesip attıktan sonra, iyice yıkayınız. Tuzlayıp unladıktan sonra bir kenara koyunuz. Bir tavada rafine yağı kızdırınız. Barbunyaların her iki taraflarını kızgın yağda 4-5 dakika kızartınız. Balıkları bir servis tabağına alıp, limon dilimleri ve maydanozla süsleyerek, yanında yeşil salatayla servis ediniz.