



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL BALIĞI

Eti besleyici ve lezzetli olduğu için pek kıymetlidir. Sırt derisi boz renğinde olanlar, derisi siyah olanlardan üstün tutulur. Başu kesildikten sonra içi temizlenir. Sonra her tarafu tıraş edilir, yıkayıp bezle suyu alınır. Kefal ve Kırlangıç balıkları gibi pişirilir.

Bazı hassalara sahip olmaları itibariyle, meraklılarca kıymet verilen balıklardır.

Dil balığının temizlenmesi de, diğer balıklara benzemez. Keskin bıçakla tıraş eder gibi kazımalıdır. Ve başu kesip içini temizlemelidir. Maamafih, her zahmetli iş tatlı olur. Bu balığa verilen emeğe mukabil karşılığı alınır. Bu balık, iktidar zayıflığı olanlara tavsiye edilmekte dir. Dil balığının eti hafiftir tavası ve tereyağıyla kızartması olur.
