



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL BALIĞI ŞİŞ

500 gram dil balığı
7-8 adet defne yaprağı
1 adet domates
1 adet biber,
1 adet limon
Sosu için:
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz

Bıçak yardımıyla balığın pullarını temizleyin. Balıktan fileto çıkarmak için önce balığı karın kısmından boyuna kesin. Daha sonra sırtından kestiğiniz balığın etini parçalamadan kemiklerinden ayırın. Şişe önce defne yaprağı, 1 dilim limon, 1 dilim domates ve 1 dilim biber yerleştirin. Rulo şeklinde sardığınız filetoyu da biberin yanına şişe takın. Dil şişi ızgarada 15 dakika pişirin. Sos için zeytinyağı, limon suyunu ve tuzu karıştırın. Servis tabağına aldığınız şişin üzerine hazırladığınız bu sosu döktükten sonra servis yapın.



Fotoğraf "Denememe" tarafından gönderildi. 15.09.2020