



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KILIÇBALIĞI

750 gr domates
650 gr kılıçbalığı bifttek
6 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı ince doğranmış fesleğen
2 adet ciabatta ekmeği (rulo şeklinde)
Deniz tuzu
Taze çekilmiş karabiber

Tencereye tuz atıp, su kaynatın ve içine domatesleri koyup, 30 saniye kaynatın. Sonrasında kabuklarını soyup, çekirdeklerini alıp dörde bölün ve doğrayın.

Tost yapılmış ekmekleri 4 adet yemek tabağına yerleştirin. Her ekmeğin üzerine 2 çay kaşığı erimiş tereyağı serpip, üzerlerine doğradığınız domatesleri yerleştirin ve üzerine tuz serpip bir kenara ayırın.

Balık parçasının her iki tarafını biberiye ile kaplayın. 1 yemek kaşığı tereyağı ile tuz ve karabiber ekleyin.

Yapışmaz bir tavada orta-yüksek dereceli ısıda, iki tarafını da 3 - 4 dakika pişirin.

Pişen balığı bir kesme tahtasına koyun ve 4 parçaya bölün. Bir kenara ayırdığınız ekmeğin dilimleri olan servis tabaklarının üzerine yerleştirin, tuz, karabiber ilave ederek servis yapın.

