



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FENER BALIĞI KAVURMA

50 gr yeşil zeytin  
4 diş sarımsak  
1 adet limon  
Yarım demet maydanoz  
1 yemek kaşığı soya sosu  
1 çay kaşığı taze biberiye  
1 er çay kaşığı kekik zerdeçal  
5 adet kiraz domates

Fener balığını ufak parçalara doğrayın. Soğan ve sarımsakları temizleyip kıyın. Maydanozları da kıyın. Domatesleri yıkayıp ikiye bölün. Biberleri temizleyip doğrayın. Taze biberiye dilimlenmiş yeşil zeytin, soya sosu, kekik ve zerdeçalı bir kasede karıştırın. Tereyağını tavada eritip soğan, sarımsaklar, biberler ve balık etlerini kavurun. Domates ve sosu ekleyip 10 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış maydanozla tatlandırın. Limon dilimleriyle süsleyip sıcak servis yapın.

---