



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENER ÇÖP ŞİŞ

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

100 gr fener balığı
2 çorba kaşığı soya sosu
1 su bardağı zeytinyağı
1 dis sarımsak
1 tutam karabiber

Fener balığını temizledikten ve bol suyla yıkadıktan sonra kusbası iriliğinde doğrayın. Geniş bir kaptan, 2 çorba kaşığı soya sosunu, 1 su bardağı zeytinyağını, 1 dis sarımsağı, 1 tutam karabiberi ve tuzu karıştırın. Kusbası iriliğinde kestiğiniz balığı hazırladığınız bu sosta yaklaşık 2 saat bekletin. Sonra çöp sise dizin. Orta ısı kömür veya fırın ızgarasında çevirerek, pişirin. Sıcak servis yapın.