



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI MEZGİT ŞİŞ

1 kg Mezgit
200 gr çeri domates
200 gr yoğurt
2-3 yemek kaşığı hardal
5 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı limon suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Karışık yeşillik
Dereotu
Kekik
Şeker
Tuz
Karabiber

Hardalı, yoğurt ve bir yemek kaşığı sirke ile karıştırın. Dereotu, kekik, tuz, biber, şeker ve limon suyu ile çeşnilendirdiğiniz mezgit balığını büyük küpler halinde kesin ve hazırladığınız karışım ile buzdolabında iki saat marine edin.

Yeşillikleri yıkayın. Dört yemek kaşığı sirke, tuz, biber ve dört yemek kaşığı zeytinyağı ile karıştırdıktan sonra yeşilliklerin üzerine dökün.

Balıkları şişlere geçirin ve kızgın yağda yaklaşık üç dakika boyunca iyice kızartın.

Balık şişleri, limon dilimleri, çeri domates ve artan hardal marinesi ile servis edebilirsiniz.

Servis tabağınızı dereotu ile süslemeyi unutmayın.

