



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURDE BALIK MARİNATALARI

THY Skylife

30 g tekir balığı
30 g hamsi
30 g istavrit
100 g zeytinyağı
60 g sirke
20 g sarımsak
10 g defne yaprağı
5 g biberiye
5 g tane karabiber
10 g deniz tuzu
3 adet taze limon suyu
10 g deniz börölcesi
1 portakal
20 g yeşil domates
3 g zencefil
5 g yumurta akı

Balıklar yeterince temizlendikten sonra orta kılçıkları alınır ve daha önceden hazırlanmış limon suyu, sirke, denizbörölcesi, zeytinyağı, sarımsak, biberiye, defne yaprağı, tane karabiberden oluşan marinamızın içine yatırılır. Ortalama iki ya da üç gün içerisinde balıklarımız hazır hale gelir. Zencefil ve yeşil domatesten turşu yapılır ve servis edilir.

