



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## İSKORPİT HAŞLAMASI

6 iskorpit balığı  
5 Maydanoz kökü  
2 Soğan  
2 Havuç  
1 Fincan zeytinyağı  
2 Limonun suyu.

Dikenleri dikkatle kesiniz, iyice temizleyip maydanoz kökü, tuz, soğan ve havuçla beraber tencereye koyunuz. Üstünü örtecek kadar su doldurunuz. Orta ateşte iyice pişinceye kadar kaynatınız. Soğuduktan sonra kılçıklarını dikkatle temizleyiniz, etlerini tekrar suyuna atıp birkaç dakika ateşte bırakınız. Yerken üzerine zeytinyağı gezdiriniz, bolca limon sıkmayı da unutmayınız.