



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKORPİT

Bu balıklar, dikenli cinstendirler. Ellere, dikenleriyle tehlikeli çarparlar. Ve tedavisi uzun süren yaralar açarlar. Denizden çıkarıldıktan sonra, bir kaç saat daha canlı kalmaları ihtimali vardır. Bu sebepten, çok dikkat edilmesi icabeder. Binaenaleyh, aile mutfaklarına girmese daha tedbirli hareket edilmiş olur. Haşlamaları olur. Etleri ağırcadır. 18 - 20 dakikada pişerler. İskorpit balığı, yakılıp dövülerek toz haline getirildikten sonra, dişlerinde iskorpit hastalığı olanlara tavsiye edilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:56823 • adı:İskorpit • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.04.2025 - 07:18