



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANYOL USULÜ BALIK

<https://www.elele.com.tr>

1 ya da 2 mangal ya da fırına uygun balık  
1 ya da 2 adet ince halka halka doğranmış soğan  
4 adet doğranmış taze soğan  
2 diş ince doğranmış sarımsak  
15 ml sirke  
6 adet doğranmış zeytin  
Yarım limon kabuğu rendesi  
İnce doğranmış maydanoz  
50 ml zeytinyağı  
Limon dilimleri  
Taze kekik

Öncelikle balığınızı mangalda mı yoksa fırında mı pişireceğinize karar verin ve ona uygun büyük bir balık seçin. Taze soğan, sarımsak, sirke, zeytin, limon kabuğu rendesi ve maydanozu bir kaba koyun. Üzerine zeytinyağının yarısını ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Bu karışımı temizlediğiniz balığın içine yerleştirin. Halka halka doğranmış kırmızı soğan ve limonları balığın üzerine yerleştirin. Kekik hem balığın içine hem de üstüne koyun. Artan zeytinyağını da balığın üzerinde gezdirin. Mangalda ya da fırında pişirin.

