



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IZGARA BALIK VE LYCHEE JÖLESİ (ÇİN)

4 porsiyon  
2 temizlenmiş balık (her biri 500 - 600 g ağırlığında),  
tuz,  
karabiber,  
1 kutu (565 g) Lychee konservesi (Suzi Wan),  
2 parça şuruplu zencefil şekerlemesi,  
3 çorba kaşığı bal,  
2 çorba kaşığı serili sirke,  
1 bıçak ucu Sambal Oelek (baharat),  
1 çorba kaşığı acısız soya sosu,  
2 çorba kaşığı yerkıstığı yağı,  
2 çorba kaşığı Lychee suyu.  
Garnitür için:  
2 limon,  
1 bağ maydanoz.

Balıkları yıkayıp kurutun, içlerine ve dışlarına tuz ve biber serpin. Lychee'lerin suyunu süzün. Lychee'lerin 4'ünü mikserde püre haline getirin. Zencefili kıyın, bal, serili sirke, Sambal Oelek, soya sosu, yerkıstığı yağı ve Lychee suyu ile karıştırın. Balıkların içlerine ve dışlarına bu karışımı sürün. Balıklar ızgarada altı üstü yaklaşık 10 dakika kızartın, üzerlerine devamlı Lychee'li karışım sürün. Kalan Lychee'ler, limon dilimleri ve maydanoz ile servis yapın. Pirinç ve salata ile servis yapın.