



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA TURNA BALIĞI

1 kg turna balığı filetosu
1/2 su bardağı ayçiçek yağı
1/4 su bardağı limon suyu
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı acılı sos
çok acı kırmızı biber sosu
acısız kırmızı biber

Turna balığını 6 parçaya bölün. Derin olmayan bir kaba koyun. Yağı, limon suyunu, maydanozu ve tuzu karıştırıp, acılı sosu ve çok acı kırmızı biber sosunu ilave edin, hepsini balıkların üstüne dökün. Oda ısısında 1 saat bekletin, arka taraflarını çevirin. Daha sonra balıkları, iyice yağlanmış bir ızgarada ve kömür ateşinde çevirerek pişirin. Üzerlerini kırmızıbiber ile süsleyebilirsiniz.