



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMARİT İZGARASI

Malzeme :

1 kg. İzmarit balığı,
1 fincan zeytinyağı,
tuz karabiber,
maydanoz,
limon.

Yapılışı:

- 1- Balıkları ayıklayıp yıkayınız.
- 2- Yemeğe 20 dakika kala tuzlayıp, biberleyip yağlayınız.
- 3- Izgaraya diziniz.
- 4- Kömür ateşi veya fırında veya elektrik ızgarasında 10-12 dakika her iki yüzünü pişiriniz.
- 5- Kalan zeytinyağın içerisine bir limon suyu koyup beyaz-laşıncaya kadar karıştırınız.
- 6- Bu karışıma tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave ediniz.
- 7- Balıkları servis tabağına yerleştiriniz.
- 8- Üzerlerine bu sosu dökünüz.
- 9- Soğan pizayı ile sofraya alınız.