



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMARİT BALIĞI IZGARASI

1 kg izmarit balığı
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
büyük bir limon
tuz

İri izmarit balıklarının pulları kazınmadan iç ve galsameleri temizlenir, yıkanır, tuzlanır ve bir saat bekletilir. Bir saat sonra balıklar, telleri hafifçe zeytinyağlanmış ve harlı olmayan kömür ateşi üzerine yerleştirilmiş bir ızgaraya yerleştirilir. Balıkların bir tarafı iyice kızardıktan sonra ızgara ters yüz edilir ve 7 - 8 dakika kızartılır. Balıkların başlarıyla derileri henüz üzerlerinde olduğundan başları koparılır, derileri sıyrılarak çıkartılır ve balıklar tabağa yerleştirilir. Üzerlerine zeytinyağı ile limon suyu gezdirilir ve servis yapılır.