



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARILI PİSİ BALIĞI ŞİŞ

16 parça iri pisi balığı filetosu
8 adet küçük domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet limon
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kapari çiçeği
1 bağ kıyılmış maydanoz

- 1) Domateslerin saplarını çıkarıp ortadan enine yarınız ve hafif zeytinyağı ile yağlayıp ızgarada 1'er dakika alt ve üstlerini pişiriniz.
- 2) Limonların kabuklarını tamamen soyup, zarlarını temizleyip küçük zar gibi doğrayınız.
- 3) Bir tavada tereyağını kızartıp, limonları ve kapari çiçeğini ilâve edip 1 dakika sote yapıp maydanozu ilâve ediniz.
- 4) Pisi balıklarını şiş olarak ve her balığın önüne 1 parça domates yerleştirerek hazırlayınız ve pişiriniz.
- 5) Üzerine limonlu ve kaparli harcı döküp hemen servis yapınız.