



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYA BALIĞI KÜLBASTISI

Kaya balığını ayıklayınız, pullarını kazıyınız, iyice yıkadıktan ve az su ve bir kalem tarçınla haşladıktan sonra dört tarafı bükülmüş kâğıttan yapılmış tavaya diziniz ve küllü kor üzerindeki ızgaraya koyunuz. Bir miktar zeytinyağı ve balığın suyu ve tuzunu iyice karıştırıp ızgaradaki balıkları çevirdikçe üzerine süre süre pişiriniz. Sonra sofraya sıcak sıcak alınız. Izgara tavasının parlamaması için tavayı ve ızgara tellerini zeytinyağı ile yağlamak gerektir.
