



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYABALIĞI IZGARA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

4 adet 350 gr. Kaya Balığı

1 adet limon

2 yemek kaşığı zeytinyağı

4 dal maydanoz sapı

1 tatlı kaşığı pul biber

4 adet defne yaprağı

1 dal taze biberiye

Kimyon

Tuz

YAPILIŞI

Balıklar temizlenir. Zeytinyağı bir kaba alınarak içine tuz, limon suyu, defne yaprağı, maydanoz sapları, pul biber ve biberiye konularak karıştırılır. Bu karışım balıkların üzerine gezdirilerek buzdolabında iki saat bekletilerek her on beş dakikada bir alt üst ederek karışım emdirilir. Kömür ateşinin üzerine kül serilerek ızgara edilip sıcak servis edilir.