



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEFAL IZGARA

Kefalları temizleyip, tuzlayın, yarım saat dinlendirin. Sonra zeytinyağı sürün. Yağlanmış ızgaraya dizip orta hararete kızartın. Bu arada kendi suyu ile ıslatın. Kızarıncaya etrafını maydanozla süsleyip tereyağlı salça koyun.

---

© lezzetler.com tarif no:10200 • adı:KEFAL IZGARA • gönderen:nedimex • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:38