



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEFAL IZGARA

6 adet kefal balığı  
Az ayçiçek yağı  
Limon

Balıkların pullarını kazıyıp temizleyin ve ortasını çizin. Yağı, tuzu karıştırın. Balıkları batırıp ızgaraya dizin. Arada bir yağlayın. Bir tarafı tam pişmeden çevirmeyin. Yanında karışık salata veya kırmızı soğanla servis yapın.

---

© lezzetler.com tarif no:24983 • adı:Kefal Izgara • gönderen:Araba Sevdası • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:41