



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SAPLI SUCUKLU BALIK ŞİŞ

<https://www.aytac.com.tr>

100 g AYTAÇ GURME SUCUK (dilimlenmiş)
100 g mezzgit fileto
100 g orta boy karides
2 adet patates
2 adet sarı dolmalık biber
120 g brokoli
2 adet kereviz sapı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
40 g tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 Bir tencereye patatesin üzerini geçecek kadar su aktarıp patatesi haşlayın. Kabuğunu soyup çatalla püre haline getirin.
- 2 Sos tenceresinde tereyağını eritin. Patates püresini tuzla tatlandırıp tereyağına ekleyin ve karıştırın.
- 3 Brokolileri ayrı bir tencerede kaynar suyun içinde 3 dakika haşlayın.
- 4 Orta ateşteki bir tavada zeytinyağı ısıtın, brokolileri ekleyin ve soteleyin.
- 5 Balık, AYTAÇ GURME SUCUK ve biberi eşit boylarda kesip karideslerle birlikte kereviz saplarını bambu çubuklara dizin. Üzerine karabiber serpip ızgarada 10-12 dakika pişirip, brokoli ve püre ile servis yapın.

