



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇ BALIĞI ŞİŞ

Malzemesi

1 kg. kılıç balığı

1 baş soğan

1 limon

1 kahve fincanı zeytinyağı

4 adet defne yaprağı

Tuz

Karabiber

Kılıç balığını temizleyip kalın derisini çıkardıktan sonra, iki parmak eninde, üç parmak boyunda kuşbaşı doğrayın ve derin bir kaba koyun. Üstüne limon ve soğan suyu gezdirerek defne yaprakları atın. Bir kapak kapatarak buzdolabında 4-5 saat bekletin. Yemekten 20 dakika önce, dinlendirilmiş balık etlerini, birer parmak arayla şişlere dizin. Izgara araçlarında ya da mangalda her iki tarafını çevirerek 10 dakika pişirin. Servis tabağına alıp limon eşliğinde servis yapın.