



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇ ŞİŞ

Kılıç balığı
Kâfi miktar domates
limon
defne yaprağı
Tatlı sivri biber
zeytinyağı

Balığı yıkayıp temizlendikten sonra yarım santim uzunluğunda 3,5 santim eninde parçalara ayırınız.

Balığın ayrılan parçalarını hafif tuzlayınız.

Derin bir kap içine koyunuz 10 dakika sonra bu kap içine domates suyu, zeytinyağı, limon suyu ilâve ediniz karıştırınız.

Yarım saat kadar böylece bekletiniz.

Sonra balık parçaları alınarak önce defne yaprağı, aynı büyüklükte kesilmiş domates yarım santim inceliğinde kesilmiş tatlı sivri biber koyarak birer birer sıra ile şişe diziniz.

Orta ısı derecesinde olmak üzere kömür ateşi üzerinde, 10-15 santim yukardan 10-12 dakika şişleri çevire çevire pişiriniz.

Pişirme arasında balıkların üzerine yatırılmış salçadan bir fırça ile üzerine sürünüz. (Kurumaması için)

Servisi yapılırken üzerine limon suyu gezdiriniz.