



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇ BALIĞI ŞİŞ

Et yemeklerinde olduğu gibi, lâkin mümkün merteye müsavi ve düzgün büyüklükte, kuşbaşı doğranmış balık parçalarını tuzlayıp biraz bekletmelidir.

Diğer taraftan, şişleri temizleyip hazırlamalı. Bir balık parçası, bir domates dilimi ve defne yaprağı dizilerek şişleri doldurmalıdır.

Sonra, ekseriyetle saç mangalda, mutedil bir ateşte dikkatle çevirerek kızartmalıdır.

Pişme tamam olunca, defne yapraklarını, hattâ domates dilimlerini de çıkarıp, balık etlerini tabağa bırakmalıdır.

Üzerlerine biraz zeytinyağı dökerek ve bol limon sıkarak, sıcak sıcak, tatlı bir iştiha ile yenilecek kuvvetli ve lezzetli bir balık etidir. Eti ağırdır 18 - 20 dakikada pişer.

Not: Bunun da haşlaması ve fırını yapılırsa da en makbulü ve aranılan şekli şişidir.
