



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMANDES A LA BRETONNE (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Bröton Usulü Pisi Balığı

4 pisi balığı (her biri yaklaşık 350 gr.)

50 gr. tereyağı

1 çorba kaşığı sıvıyağ

40 gr. tuzlu tereyağı

1 çorba kaşığı kapari

1/2 demet maydanoz

1/2 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Balıkları temizleyip başlarını atın. Tuzlayıp, karabiberleyin ve una bulayın. Tavaya sıvıyağı koyup içinde tereyağını eritin. Tereyağı eriyip, yağ kızınca içine balıkları atın ve iki tarafları da altın rengi oluncaya kadar çevirerek 5 dakika kızartın. Kızarmış balıkları servis tabağına alın ve sıcak tutun.

Başka bir tavada tereyağını eritin ve içine bir parça tuz ekleyin, kaparileri, limon suyunu ve kıyılmış maydanozları ekleyip birlikte karıştırarak biraz pişirin. Hazırladığınız karışımı balıkların üzerine yayın ve yanında Patates Gratine ile sıcak olarak servis yapın.
