



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU KILIÇ BALIĞI

1 kg kılıç balığı (4 porsiyona ayrılmış)
3 diş sarımsak
150 ml elma sirkesi
1 limonun suyu ve kabuğu
4 dal taze kekik
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Balıkları sirke, limon suyu, limon kabuğu, ince kıyılmış sarımsak, taze kekik, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin. Marine ettiğiniz balıkları 15 dakika bekletin. Ardından fırın tepsisine yağlı kağıt koyup üzerine balıkları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik alt-üst modunda fırında isteğe göre 10-15 dakika, renk alana kadar pişirin.

