



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

LİMONLU IZGARA USKUMRU

MALZEMELER

4 orta boy temizlenmiş, uskumru

Tuz ve karabiber

1 1/2 limonun suyu

1 çay kaşığı kimyon

YAPILIŞI

Balıkları durulayıp kurulayın. Keskin bir bıçakla balıkların her iki yanlarını da çaprazlamasına çizin.

Izgarayı ısıtın. Balıkların içini dışım tuz ve biberle tatlandırın. İçlerini biraz limon suyuyla ıslatın. Üstlerine kimyon ve birkaç yemek kaşığı limon suyu serpiştirin.

Balıkları, bir kez alt üst ederek 10 dak. ızgarada pişirin. Bu arada zaman zaman üstlerine limon suyu serpiştirin. Dilerseniz pişme sırasında bir miktar daha kimyon kullanabilirsiniz. Balıkları bekletmeden sıcak olarak servis yapın.