



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU SARDALYA

1 kg. sardalya
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
4 limonun suyu
1 orba kaşığı un
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Büyük bir tencerede, yağın yarısını orta ateşte eritip, soğan, baharat torbası, tuz ve biberi ekleyiniz. Arasına karıştırarak 2-3 dakika, soğanlar hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Limon suyunu ekleyiniz. 3 dakika kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip sosu süzgeçten büyük bir kaseye sznz.

Küçük bir tencerede, kalan yağı orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince tencereyi ateşten indirip, unu tahta bir kaşıkla katarak bir bulamaç elde ediniz. Kaseye ayırdığınız pişme suyunu yavaş yavaş, sürekli karıştırarak ekleyiniz.

Tencereyi ağır ateşe oturtup sosu 3-4 dakika, koyu ve prtksz olana kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten indiriniz.

Elektrik ızgarasında pişirdiğiniz sardalyaları bir servis tabağına diziniz, üzerine limonlu sosu dökerek sıcak servis ediniz.