



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LÜFER IZGARASI

Bu balık da, mevsiminde çok aranan ve hayli şöhreti bulunan yağlı ve lezzetlidir. İyi temizlenip, ızgarada iki tarafı istenilen şekilde kızardıktan sonra, tabağa alınır. Doğranmış tatlı soğanla, bol maydanozu da üzerine koyarak, halis zeytinyağını da gezdiriniz. Bolca limon dahi sıkarak, sıcak sıcak servis yapınız.

Not: Bazıları, limonla beraber, hardal dahi kullanırlar. Bu balığın eti ağırdır. 14-15 dakikada pişer.

© lezzetler.com tarif no:56805 • adı:LÜFER IZGARASI • gönderen:şiar • indirme tarihi:01.04.2025 - 06:57