



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERSİN BALIĞI KEBABI

<https://azerbaijans.com>

Mersin balığı 347 gr.
Bitkisel yağ 5 gr.
Şeker 10 gr.
Baş soğan 24 gr.
Yeşil soğan 32 gr.
Taze domates 100 gr.
Limon 1 adet
Sumak 1 gr.
Biber 0,1 gr.
Tuz

Mersin balığı her zamanki gibi temizlenir. 40-50 gramlık parçalara ayrılır; tuz, karabiber ekilir, kremalı yoğurt ile ıslatılıp 7-10 dk. bekletilir, kızartılır.
