



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEZGİT KEBABI

Malzemeler: 750 gram mezgıt balığı fileto, soya yağı, 5 adet yeşil sivribiber, 1 bardak amerikan pirinci, 2 adet limon kabuğu rendesi, yeterince tuz ve biber.

Hazırlanışı: Balığı 3 santimlik parçalar halinde kesin. Üzerlerine fırça ile soya yağı sürün. Kısık ateş üzerinde çevirerek 5-6 dakika kadar pişirin. Hazırladığınız kebabı önceden pişirdiğiniz limonlu pilav ve közlenmiş biberlerle servis yapabilirsiniz.