



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANS BALIĞI

Nans balığını temizlemek ve çamurlarını çıkarmak için kaynamaya başlayan küllü suya daldırıp çıkardıktan sonra hemen bıçakla pullarını ve çamurunu kazıyınız. İçini boşaltıp soğuk su ile yıkayınız.

© lezzetler.com tarif no:53458 • adı:Nans Balığı • gönderen:Mersiye Şükranı • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:07