



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAR TANELİ VE LORLU KILIÇ BALIĞI SALAMURASI

THY Skylife

100 g kılıç balığı

20 g lor

1 yemek kaşığı nar suyu ve nar taneleri

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yeşil soğanın yaprakları

tuz

karabiber

100 g kılıç balığını altına ve üstüne streç film koyarak ve bonfile demiri ile döverek iki, üç milimetre olana dek inceltin. Servis tabağına alın. Tuz, biber, nar taneleri ve loru üzerine serpiştirin. Nar suyu ve zeytinyağını üzerine dökün. İnce kıyılmış taze soğan yaprakları ile soğuk servis edin.