



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORFOZ ŞİŞ

4 kişilik
800 gram orfoz fileto
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince un
Tuz
Sos için:
1 adet domates
2 adet tatlı veya acı biber
3-4 diş sarımsak
2 adet taze soğan
1 adet küçük soğan
1 adet limon
7-8 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Yaklaşık 2 kiloluk bir orfozdan çıkardığınız filetoyu, şişe dizeceğiniz boyutlarda kesin. Bir kaptaki 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve yeterince tuzu karıştırın. Orfozu bu karışıma bulayın. Yaklaşık 1 saat bu şekilde buzdolabında bekletin. Orfozun üzerine süreceğiniz sos için 1 adet kabuğu soyulmuş domatesi, çekirdek yatakları çıkarılmış biberleri, kabukları soyulmuş soğan ve sarımsakları, taze soğanları, tuz ve karabiber ekleyerek, blendırdan geçirin. Çok az una buladığınız orfozu şişe dizin. Hazırladığınız sosu bir fırça yardımıyla orfozun üzerine sürün. Limonu ince dilimler şeklinde kesin. Şişe 1 dilim limon, 1 adet defne yaprağı ve orfoz dizin. Orfozun hemen arkasından 1 dilim limon ve 1 adet defne yaprağını şişe takın. Orfozun bir yanına limon dilimi diğer yanına defne yaprağının gelmesi gerekir. Tüm malzemeler bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Orta hararettaki bir ızgarada balığı yumuşayana dek pişirin. Servis tabağına aldığınız orfoz şişi derseniz üzerine sürdüğünüz biberli sosu ile birlikte servis yapabilirsiniz.

Not: Hazırladığınız biberli sosu şişin yanında ikram etmek istiyorsanız, içine zeytinyağı ekleyin.
