



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZEL SOSLU MEZGİT

4 mezgıt fileto
1 yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3 diş sarımsak
Tuz

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Fırın kalıbını yağlı kağıtla kaplayıp mezgıt filetoları yerleştirin. Üzerlerine biraz zeytinyağı gezdirin, toz kırmızıbiber ve tuz serpip fırında 5 dakika pişirin.

Yumurtaı mikserle çırpın. Zeytinyağını azar azar dökerek (mayonez hazırlar gibi) ilave edin. Karışım koyulaşıncaı kadar çırpımaı devam edin. Tuz ve limon suı ekleyip tekrar çırpın. Sarımsak ezıp sosa ilave ederek karıştıırın.

Mezgıt filetolarını servis tabağına alın. Hazırladığınız özel sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.