



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BALIK KEBABI

500 gr dondurulmuş veya taze balık eti
150 ml tavuk suyu
Tuz ve karabiber
3 yemek kasığı doğranmış taze maydanoz
1 diş sarımsak, iyice doğranmış
10 ince dilim çemensiz pastırma
40 gr tereyağı, eritilmiş

Ayıklanmış balıkları bir tencereye koyup balık suyunu ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Orta ateşte bir tasım kaynatın. Ateşi kısip tencerenin kapagını kapatarak 5 dakika pisirin. Düz bir tabakta maydanoz ve sarımsakı karıştırın. Balıkları bu karışığa iyice batırıp bir kenara kaldırın. Izgarayı yüksek ateşte ısıtın. Balık ve pastırma dilimlerini sislere geçirin. Sisleri ızgaraya koyup üzerlerine fırçayla erimis tereyağını sürün. 10-12 dakika devamlı çevirerek ızgarada pisirin. Servis tabağına aldıktan sonra limon parçalarıyla süsleyip sıcak servis yapın.