



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU KILIÇ IZGARA

1 kg kılıç balığı filetosu
ayçiçeği yağı ya da zeytinyağı
3 su bardağı rendelenmiş ekmek kırıntısı
Peynir sosu:
200 gram ince kesilmiş kaşarpeyniri
2 çay kaşığı acısız kırmızıbiber
2 çay kaşığı hardal
4 çay kaşığı acılı sos
1 su bardağı maden suyu

Kılıç Balığı filetolarını küçük parçalara ayırın. Her iki tarafına da yağ sürün. Ekmek kırıtlarına bulayın. 15 dakika ızgarada pişirin. Peynir sosu ile birlikte servis yapın.

Peynir sosu: Malzemeleri bir araya getirin; peynir eriyene kadar az ateşte karıştırarak pişirin.