



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU MERSİN BALIĞI IZGARASI

1 kg mersin balığı filetosu
ayçiçeği yağı ya da zeytinyağı
3 su bardağı rendelenmiş ekme 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

Öncelikle peynir soyu malzemelerini bir araya getirin; peynir eriyene kadar az ateşte karıştırarak pişirin. Mersin Balığı filetoalarını küçük parçalara ayırın. Her iki tarafına da yağ sürün. Ekme kırıntılarına bulayın. 15 dakika ızgarada pişirin. Hazırladığınız peynir sosu ile birlikte servis yapın.