



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU MORİNA IZGARA

1 kg morina 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

Morina Balığı filetoalarını küçük parçalara ayırın. Her iki tarafına da yağ sürün. Ekmek kırıntılarına bulayın. 15 dakika ızgarada pişirin. Önceden hazırladığınız peynir sosu ile birlikte servis yapın.

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