



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİSİ BALIĞI

Pisi balığıyla kalkan eti arasında beyazlık itibariyle benzeyiş vardır. Pisi daha hafif ve lezzeti bakımından dahi, kalkandan aşağı değildir. Bu balığın hemen hemen tavası pek makbuldür. Hem zeytinyağında, hem de kuzu eti kızartması gibi tereyağına gelir.

Kolay temizlenip, kolayca kızartılır. Kızgın yağda iki tarafı kızartılıp yağı süzildükten sonra heybetiyle tabağa alınan pisi, üzerine konulan doğranmış salata veya körpe marul göbeğiyle ve bol limonla çok nefis olur.

Bu balık 10 -12 dakikada pişer. Eti çok hafiftir.

