



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİSİ BALIĞI MÖNİYER

- 4 adet iri temizlenmiş pisi balığı
- 1 sulu limonun suyu
- 4 dilim lira gibi kesilmiş tırtıllanmış limon
- 1/2 bardak rafine yağı
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 dilim limon kabuğu (tırtıllanıp lira gibi kesilmiş)
- 1 sulu limonun suyu
- 1 bağ kıyılmış maydanoz
- 1 adet limon (4'e yarılmış)

- 1) Balıkların alt ve üstlerine limon suyunu ve tuzu serpiniz, sonra unlayınız.
- 2) Bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve balıkları kuyruğundan tutup yağa yatırınız, tavanın büyüklüğüne göre 2 defada kızartıp bir tevzi tabağına diziniz.
- 3) Bir küçük tavaya tereyağını koyup kızartınız, limon suyunu ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra balıkların üzerlerine dökünüz.
- 3) Her balığın üzerine maydanoza batırılmış birer lira gibi limon koyunuz, parça limonlarla beraber servis yapınız.