



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REMULAD SOSLU BARBUNYA BALIĞI

900 gr mayonez
25 gr kapari
50 gr kornişon
1 çorba kaşığı doğranmış taze ot buketi
1 çorba kaşığı ançuez ezmesi
4 adet barbunya balığı
Yeterince Arpacık soğanı
Yeterince Doğranmış maydanoz
Tuz
Karabiber
75 gr zeytinyağı

1 dal maydanoz ve 4 adet arpacık soğanını ince doğrayın. Bütün kalacak şekilde balıkların içini temizleyip yıkayın. Maydanoz, zeytinyağı, tuz, karabiber ve ince doğranmış arpacık soğanıyla marine edin. Marine ettiğiniz balığı buzdolabında 1 saat dinlendirin. Yapışmaz yüzeyli ızgara tavada balığın her iki tarafını da 6-8 dakika pişirin.

Sos için: Mayoneze her biri kabaca doğranmış kapari ve kornişonu, taze ot buketini, ançuez ezmesini katıp, hepsini iyice karıştırın ve balığın yanında servis edin.

