



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI KALKAN BALIĞI IZGARA

THY Skylife

300 g kalkan
yarım fincan zeytinyağı
yarım limon suyu
2 g safran
tuz
biber
yeşil salata
kırmızı soğan

İki gram safranı, yarım limon suyunda karıştırın. Karışımı balıkçıdan 300 gram kestirdiğimiz kalkan diliminin her iki tarafına sürün. Tuz ve biber ekleyerek 10 dakika bekletin. Fırça ile iki tarafına zeytinyağı sürerek ızgarada pişirin. Yeşillik kırmızı soğan haşlanmış patates ile sıcak servis edin.