



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SANA MARGARİNDE DİL BALIĞI

8 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Çay Bardağı baharatlı un (baharat olarak içine tuz, karabiber, hindistan cevizi)

1 Adet dilimlenmiş limon

750 gr dil balığı

1 Adet limon suyu

Dilbalığı filetolarının üzerine limon suyu serpilip, 5 dakika dinlendirilir. Balık filetoları kurulanıp, baharatlı una bulanır. 6 çorba kaşığı sana margarin tavada eritilip, yağ kızınca balıklar kızartılır. Kalan 2 çorba kaşığı sana margarin ve 1 çorba kaşığı limon suyu bir tavada eritilir. Karışım servis tabağındaki balık filetolarının üzerine dökülür. Limon dilimleri ve maydanoz ile süslenip, sıcak servis yapılır.
