



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI MEZGİT

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı kekik
- 1 Çorba Kaşığı Zeytin yağı
- 2 Çorba Kaşığı Sana Margarin
- 6 Diş sarımsak
- 1 Kg. mezgıt
- 1 Adet limon
- 1 Çay Kaşığı tuz, karabiber

Mezgıtları tavada biraz tuzlayıp Sana margarinle pişirelim çevire çevire iyice kızarsın sonra sarımsakları ezelim zeytinyağı, tuz, karabiber ekleyelim kekikleride katalım pişen balıklarımızın üzerine döküp marulla domatesle servis edelim.