



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE SOSLU DİL BALIĞI

2 adet fileto dil balığı
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy limon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 adet demir şiş ya da 8 adet çöp şiş
Sos için:
3 yemek kaşığı tereyağı
1/2 demet çok ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2-3 diş dövülmüş sarımsak

Öncelikle fileto çıkarılmış dil balığını boyuna 4 eşit şeride bölün. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Domatesleri ve limonları (kabuğunu soymadan) kuşbaşı et formunda doğrayın. Bir adet şişe dilbalığı şeridini spiral şeklinde geçirin. Üzerine bir adet domates ve bir adet limon dilimini takın. Eğer uzun demir şişleri kullanacaksanız bir sıra daha aynı düzenli dizme işlemi yapın. Eğer çöp şiş kullanacaksanız her şişe bir sıra malzeme dizmek yeterlidir. Demir şişleri mangalda, çöp şişleri ise tavada pişirin. Bu arada tereyağını ufak bir tavada eritin. İçine ince kıyılmış maydanoz ile tuz ve karabiberi ekleyip 2-3 dakika iyice kızartın. Arzu ederseniz 2-3 diş sarımsak da ekleyebilirsiniz. Bu sosu servis tabağına dizdiğiniz balık şişlerin üzerine gezdirip, sıcak olarak servise sunun.

