



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOM IZGARASI

Balığın kuyruğu ile karnının arasından kalınca bir dilim et alınız. Soğuk suda iyice yıkayıp bezle kurulayıp, tuz, yuvarlak doğranmış 1 soğan, 1-2 dal maydanoz ve zeytinyağla kâseye yatırıp, suyu iyice çekinceye kadar bırakınız. Arasıra çevirip, yemekten 1 saat önce ızgaraya koyarak kıvılcımlı kül üstüne sürünüz. İki tarafının kararmamasına dikkat ediniz. İyice pişince tabağa Tereyağlı Soğuk Salça koyup üstüne balığı yatırınız.