



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU DİLBALIĞI

4 adet orta boy Dil Balığı
3-4 adet Taze Yeşil Soğan
Kızartmak için Sıvıyağ
3 yemek kaşığı Tereyağ
1 çorba kaşığı Limon Suyu
5-10 sap Maydanoz
Tuz
Kırmızı Biber

Temizlenmiş 4 adet Dil Balığını tuzlayıp 1 saat kadar bekletin. 1 saat sonra unlayarak, az yağda kızartın. Balığın Sosunu hazırlamak için, 3-4 yeşil soğanı, küçük küçük kesip 2 kaşık tereyağında sote edin. Üzerine 1 adet limonun suyunu ekleyin. Suyunu biraz çekince, kırmızı biberi ve ince ince kesilmiş maydanozu ekleyip, altını söndürün. Balıkları servis tabağına yerleştirin. Üstüne hazırladığınız sosu yayarak ekleyin. En üstüne de isteğe bağlı olarak, hafifçe erittiğiniz tereyağını dökerseniz, güzel bir koku verir. Balıkları servis tabağına yerleştirirken, yanlarına tere ya da yeşillik, domates ile süsleme yapabilirsiniz.