



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU KILIÇ (ÇİN)

### MALZEMELER

zeytinyağı  
2 adet limon  
100 gr kapari  
400 gr kiliç balığı  
200 gr yeşil zeytin  
10 adet defne yaprağı  
taze kara biber, çekilmiş  
tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Kiliç balığını yıkayıp bir süçgeçte süzün. Sonra, keskin bir bıçak yardımıyla kiliğini ve derisini yüzüp, çok ince dilimler halinde kesin ve geniş, düz bir tabaga sadece bir kat olmak kaydıyla dizin. Diğer yanda, bir kaşık 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limon suyu, bir tutam tuz ve bir tutam biberle sos hazırlayıp, balıkların üzerine gezdirin. Sonra da kaparileri, zeytinleri ve defne yapraklarını balıkların üzerine yerleştirin. Tabagi folyo ile örtüp, serin bir ortamda sosu emmesi için 6-7 saat bekletin. Tabagi limon dilimleri ile süsleyip, servis yapın.