



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUDA LİMONLU BALIK (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Büyükçe bir balık. (Ben adabeyi kullandım)

Zeytinyağı

Tuz

Tane karabiber

2 adet limon

Büyükçe bir balık güzelce temizlenir. Ben bu tarif için adabeyi kullandım.

Fırın tepsisine zeytinyağı ve kaynar su eklenir. (Tepsiadaki su, iki parmak yüksekliğinde olacak).

Adabeyi ortadan ikiye ayrılır ve fileto yapılır (Fileto, boydan boya kesmek anlamındadır).

Tuz ve tane karabiber eklenir. (İstediğiniz miktarda)

Balığın büyüklüğüne göre 1 veya 2 limon sıkılır.

Pişırmeye devam edilir.

Pişince tabağa suyuyla birlikte servis edilir. (Suyunu balıktan daha çok seveceksiniz).





---

© lezzetler.com tarif no:119974 • adı:Suda Limonlu Balık (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:14.03.2025 - 22:10