



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KAYABALIĞI YAHNİSİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

2 adet iri kaya balığı
1 su bardağı su Karabiber
2 adet limon suyu
Kimyon
1 çay bardağı tahin
Küzbera
1 yemek kaşığı pul biber
Tuz
1 su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI

Balıklar temizlenerek boydan boya yarılr. Tepsi yağlanır. Derisi alta gelecek şekilde balıklar yerleştirilir. Su, tahin, limon suyu, baharatlar ve biber ayrı bir kaptaki karıştırılarak balığın üzerine dökülür. Fırına verilir. 45 dk. içinde alt üst edilerek pişirilip servis edilir.