



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA SOSLU FENER IZGARA

Özgür Karabulut

500 gram fener balığı kuyruğu (Kuyruğu ayrı satılıyor)

5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tarhana

1 adet sarımsak

3-4 damla limon

Bir tutam karabiber

Bir tutam kekik

Tuz

Sarımsağa bıçakla bastırıp çentiyoruz aroması çıksın. Zeytinyağına limon ve sarımsağı ekliyoruz. Biraz özdeşleşince içine tarhana ve baharatlarımızı koyuyoruz. Balığımız zaten ayıklanmış halde satılıyor, sadece yıkamamız yeterli. Fırça ile sosumuzu balığın her tarafına sürüyoruz. 20 dakika bekletiyoruz. Kapaklı ızgarayı ısıtıyoruz ızgara yoksa fırında olur. Fırında yapacaksanız üstüne yağlı kağıt kapatalım. Balıklarımızı ızgaraya dizip pişince yeşillik ile sıcak servis ediyoruz.

