



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEREYAĞLI BALIK

Taze balık alınır, iyice temizlendikten sonra bir kaba yeterince tereyağı konur. Hafifçe unlanan balık, tereyağı yavada ve ağır ateşte kızartılır. Yeteri kadar tuz, limon ve maydanozla süslenerek servis edilir.

---

© lezzetler.com tarif no:158 • adı:Tereyağlı Balık • gönderen:naz • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:19