



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRANÇA BALIĞI IZGARASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo 200 gramlık bir trança balığı,

1 limon,

1/2 demet maydanoz,

1 diş sarımsak,

2 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Salçası için:

50 gram tereyağı,

2 baş arpacık soğanı,

1 limon,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Limonun suyunu bir bardağa çıkarmalı. Maydanozu temizleyip, sarımsakla birlikte kıyarcasına ince ince doğramalı.

Balığın pullarını kazıyarak çıkarmalı. Yüzgeçlerini kesip atmalı. Solungacını ve barsaklarını çıkarıp atmalı. Bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra 3-4 santim kalınlığında dilimlere doğramalı. (Yalnız balığı dilimlerken her dilimin birbirine eşit ve düzgün bir biçimde doğranmasına dikkat edilmeli ki sonra balığı servis tabağına bir bütünmüş gibi yerleştirmek mümkün olsun). Balıklar doğranınca bunları çukurca bir kaba yerleştirmeli. Üzerlerine kıyılmış maydanozla sarımsağı tuzu ve karabiberi serptikten sonra sıkılmış limonun suyuyla bir o kadar da zeytinyağı dökmeli. Vakit vakit dilimleri çevirerek balığı bu mari-natta en az bir saat kadar bırakmalı.

Izgarayı alevli olmayan kuvvetli bir ateşin beş parmak yukarısına oturtmalı. Izgara kızınca bir tüyle önce zeytinyağlamalı, sonra balık dilimlerini oturtmalı. Balıkları vakit vakit bir tüyle marinat suyuyla ıslatarak dilimlerin önce bir yanlarını, sonra öbür yanlarını pişirmeli. Dilimler pişince bunları balığı tüm durumuna getirecek biçimde servis tabağına yanyana yerleştirmeli. Bu arada tereyağıyla kıyılmış arpacık soğanını bir tavaya koymalı ve bunu orta ısı bir ateşe oturtmalı. Vakit vakit karıştırılacak olan salçanın tuzunu serptikten sonra bir süre daha pişirmeli ve salça kâsesine boşaltmalı.

Servis tabağının çevresini limon dilimleri, roka yaprakları ve kırmızı turpla süsledikten sonra yanında salça kâsesi olduğu halde balığı sofraya çıkarmalı.