



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜTSÜLENMİŞ FENER BALIĞI

Refika Birgöl

Yaş Ve İnce Meyve Dalları
4 dal Biberiye
4 adet Asma Yaprğı
20 çekimlik Karabiber
1 tatlı kaşığı Hardal
Yarım Limon
4 tutam Deniz Tuzu
4 orba kaşığı Zeytinyağı
1 adet Teneke Kutu

Kişi başına ikişer düşecek şekilde 4 adet fener balığını temizletin. Düz bir tabağa 20 tur karabiber çekip, üstüne dört tutam deniz tuzu ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı dökün. Balıkları karışımın içinde döndürün karabiber ve tuz her tarafa işlesin. Derinliğı olan bir teneke kutuya, yaş ve ince meyve ağacı dalları ve biberiye dallarını ekleyin. Tencere üstüne bir tabak koymuşsunuz gibi, alüminyum folyoyu 3 kat yapıp kutunun dışına da taşacak şekilde 6-7 santim yukarısından kaplayın. Folyoda 4 delik açın, her balık için 1 asma yaprağı serin ve üstüne balığınızı yerleştirin. Teneke kutunuzun kapağını sıkı sıkı kapatın. Tepesine çiviyle 4 delik açın. Kutuyu ocağın üzerine alın. Balığınız kısık ateşte yaklaşık 15 dakika sonra tütsülenmiş olacak. Altını kapattıktan sonra 3 dakika dinlendirip kapağını açın. Tütsülenmiş fener balığınız servise hazır.