



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USKUMRU IZGARASI

2 kg Uskumru
1 fincan zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Limon
Maydanoz

Balıkları ayıklayıp yıkayınız.
Yemeğe 20 dakika kala tuzlayıp, biberleyip yağlayınız.
Izgaraya diziniz.
Kömür ateşi veya fırında veya elektrik izgarasında 10-12 dakika her iki yüzünü pişiriniz.
Kalan zeytinyağın içerisine bir limon suyu koyup beyaz-laşınca kadar karıştırınız.
Bu karışıma tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave ediniz.
Balıkları servis tabağına yerleştiriniz.
Üzerlerine bu sosu dökünüz.
Soğan pıيازı ile sofraya alınız.

Not: Soğan pıيازı (Soğanlar incecik halkalar kesilip tuzla oğulur, yıkanır, içine incecik kıyılmış maydanoz katılıp hazırlanır).