



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILAN BALIĞI KIZARTMASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 kg yılan balığı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limon

Balığın derisi sırtından yüzölür. Tulum olarak bir bütünde çıkarılması için kaygan olan deri ve gövde, ayrı ayrı tutulup gömlek çıkartır gibi soyulur.

Soyulan balığın karın tarafı kesilerek içi temizlenir. Sıcak suyla iyice yıkanır. 5-6 cm boyunda doğranıp, tuz, kırmızı toz biber, kimyon, karabiber temizlenmiş balığın üzerinde gezdirilir.

Baharatlarla birlikte birkaç saat dinlendirilir.

Yayvan bir tava içine alınan zeytinyağı yüksek ateşte yanmadan kızdırılır.

Dilimlenmiş balıklar kızartılır. Sıcak olarak, dilimlenmiş limonla birlikte servis edilir.

Not: Besin değeri yüksekliği bilinen, Yılan balıklarının en yoğun popülasyonu Bafa Gölü'nde bulunmaktadır.

