



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİN SOSLU FENER BALIĞI (İTALYA)

MALZEMELER

4 adet fener balığı
150 gram biberli yeşil zeytin
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
½ su bardağı sıvı yağ
½ çay bardağı limon suyu
½ çay bardağı su
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Maydanozu ince kıyın. Sarmısağı doğrayın. Zeytinleri halkalar halinde kesin. Yağı tavada kızdırıp önce sarmısağı, sonra maydanoz ve kırmızı biberi tavada çevirin. Balıkları ekleyip kızgın yağda kavurun. Balıklar kavrulunca zeytinleri ekleyin. 1 ila 2 dakika sonra tuz ekin. Limon suyu ile suyu karıştırıp tavaya dökün. 2 dakika sonra ateşten alın.