

Kilic Baligi Sote

Malzemeler

2 kilo ayiklanmis kilic baligi

2 adet sogan

1adet limon

Sivi yag

5-6 adet defne yapragi

Tuz

Yapilisi

Baliklari enli olacak sekilde kesin.Soganlari rendeleyip, limon suyu, defne yapragi ve sivi yag ile marine edin.4 saat buzdolabinda bekletin.Defne yapraklarini ve tuzunu atin. Yagsiz balik tavasina baliklari marinesi ile koyup orta ateste baliklari alt ust ederek 15 dakika kadar pisirin. Afiyet olsun:)