



KALKAN BALIĞI (Izgarada)

Kalkan balığı (8 dilim)

Sızma zeytinyağı (1/2 çay bardağı)

Tuz (1 çay kaşığı)

Limon, roka, kırmızı soğan ve turp (servis için)

Kalkan dilimlerini yıkayıp kurulayın. Alt ve üstlerini tuzlayın, yağlayıp ızgarada her iki tarafını 5'er dakika pişirin. Sonra tabağa alıp üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Limon, roka, kırmızı soğan ve turpla birlikte servis edin.