

# Narenciyeli Levrek Şiş

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 7/10

Alanya narenciyeli levrek şiş, levreği portakal ve limonla marine ederek ferah, sulu ve kıyıkşamın yakışan bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 600 gr Levrek fileto
- 0.3 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Levrek filetolarını küp doğrayıp portakal suyu, limon kabuğu ve zeytinyağıyla karıştırın.
2. Balığı 15 dakika buzdolabında dinlendirin, asit eti fazla yumuşatmasın.
3. Balık parçalarını şişlere aralıklı olarak dizin.
4. Izgarayı ısıtın ve şişlerin ilk yüzünü 4 dakika pişirin.
5. Çevirip ikinci yüzü 3 dakika pişirin, içi sulu kalıncadan alın.

### PÜF NOKTASI

Balığı uzun marine etmemek dokusunu diri tutar. Levrek şeritlerini 10 dakika bekletin; narenciye daha uzun kalıncadan fazla sertleşebilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Deniz tuzu, zeytinyağı ve doğranmış dereotu üzerine gezdirip limon dilimleriyle süsleyin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri