



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK GÜVECİ

4 adet alabalık
2 adet kuru soğan
2 domates
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Alabalıkları temizleyin. Kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp güveç kabına yerleştirin, üzerine domates dilimlerini, limon dilimlerini ve ezilmiş sarımsakları ekleyin. Son olarak temizlenmiş alabalıkları yerleştirip zeytinyağını gezdirin ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Yaklaşık 30 dakika pişirip çıkartın ve sıcak servis yapın.