



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAĞINDA BARBUNYA

1 Kg Balık (4 adet)
8 Asma Yapağı
1 adet Limon
SOSU
2 yemek kaşığı Limon Suyu
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
10-15 sap kıyılmış Maydanoz
10-15 sap kıyılmış Dereotu
Tuz
Karabiber

Temizlenmiş barbunyaları yıkayıp kurulayınız.

Sos malzemelerinin hepsini karıştırınız. Hazırladığınız karışımı hafif çukur bir tabağı koyup, balıkların her iki tarafını sırasıyla bu karışıma bulayınız. Tabağın üstünü örtüp balıkları 1 saat kadar bekletiniz.

Sonra balıkları 2şer asma yaprağına sarınız ve camdan bir fırın tepsisine yerleştiriniz. Kalan sosu balıkların üstüne sürünüz.

Cam tepsiyi, 200° ısıtılmış fırına koyarak, 5 dakika bir tarafını daha sonra 5 dakika öbür tarafını pişiriniz.

Servis yaparken, limonlu 4'e bölerek servis tabağında balığın yanına ilave ediniz.



Fotoğraf "ipek böceğı" tarafından gönderildi. 17.04.2018