



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA BALIK

4 adet balık fileto
6 adet baklava yufkası
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Defneyaprağı
1 adet limon
Maydanoz, tuz, karabiber

Baklava yufkasına erimiş tereyağını sürün. Balık filetosunu kenarına yerleştirin ve defneyaprağını, limon dilimlerini, maydanozu yerleştirin. Baklava yufkasını sarıp balığın şekline getirin. Fırın tepsisine yerleştirin. 180 derecede 25 pişirin. Yanında garnitürle ya da pilavla sıcak sıcak servis yapın.