



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PİLAKİSİ

1 kg. balık (kefal, palamut...)
3 patates
2 domates
2 soğan
2 yeşil biber
2 diş sarımsak
1-2 defne yaprağı
1 limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
5-6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
1 su bardağı salçalı su

Firin tepsisine patatesler soyularak enine dilimlenip koyulur. Üstüne temizlenip dilimlenmiş balıklar, dilimlenmiş biberler, doğranmış soğan, doğranmış domates ve defne yaprağı, tuz, karabiber, sarımsak konur. 1 bardak salçalı su ilave ederek orta hararetili fırında sebzeler yumuşayincaya kadar pisirilir. Üstüne limon suyu sikilir ve maydanoz dilimleri konulup servis yapılır.