



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN USULÜ KÂĞITTA BALIK

150 g havuç (kazınıp, ince çubuklar halinde doğranmış)  
3 taze soğan (dış yaprakları ayıklanıp, ince çubuklar halinde doğranmış)  
2 tatlı kaşığı taze kişniş ya da maydanoz (kıyılmış)  
300 g beyaz etli balık filetosu  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
1 limon (ince dilimlenmiş; süsleme için)

Bir tencereye 2 litre (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, tencereyi ateşe oturtarak, suyu kaynamaya bırakın. Yağlı kâğıttan, bir kenarı 25 cm çapında kare biçimi 4 kâğıt kesin. Havuç ve taze soğan çubukları ile taze kişniş (ya da maydanozu) bir kâsede karıştırıp, kâğıtların üstlerine eşit miktarlarda paylaşın. Keskin bir bıçakla balık filetoalarını çok ince şeritler halinde kesip, sebzelerin üstüne eşit miktarlarda yerleştirin. Her kümenin üstüne susam yağı ya da ayçiçek yağı gezdirip, karabiber serpin. Kare biçimi kâğıtlardan birini karşılıklı 2 kenarından tutup, biri öbürünün üstüne gelecek biçimde harcın üstüne katlayın. Kalan 2 kenarı da birbirinin üstüne gelecek biçimde kıvrıp, bir kez daha kıvrarak paketi bütünüyle kapatın ve katlama yerlerini elinizle bastırarak, yapışmalarını sağlayın. Kalan üç paketi de aynı biçimde hazırlayıp, balık paketlerini delikli bir buğulama kabına yan yana yerleştirin. Buğulama kabını suyun kaynamakta olduğu tencereye oturtup, üstünü örterek balık paketlerini 5 dakika buharda pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, buğulama kabındaki paketleri 4 servis tabağına yerleştirin. Limon dilimleriyle süsleyerek hemen servis yapın.