



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU BALIK

2 adet balık filetosu
1 adet soğan
3 adet domates
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet sivri biber
1 adet limon
Tuz, karabiber

Öncelikle domatesleri irice doğrayın. Tavada yağla 3 dakika pişirip ocaktan alın. Halka şeklinde doğranmış soğanları aynı tavada 5 dakika kadar pişirip domateslerin üzerine alın. En son balık filetosunu da tavada az suyun içinde pişirin, tuz ve biberle tatlandırıp üzerine limon suyunu sıkın. Domatesler ve soğanlarla birlikte servis tabağına alın.

