



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ALABALIK

1 kilo alabalık
4 baş soğan
2 çorba kaşığı yağ
domates salçası
1 kepçe etsuyu
Tuz
Biber

Temizlenmiş balığı uzunlamasına keserek kılçıklarını çıkarınız. İkişer parmak kalınlığında dilim dilim kesiniz. Ceviz büyüklüğündeki soğanları doğrayıp aralarına serpiştiriniz, üzerlerine birer parça tereyağı domates salçası, bir kepçe etsuyu, tuz, baharat ekip harareti orta derecede fırına sürünüz, arasıra suyunu üzerine getirerek pişiriniz. Biraz suluca olmasını isterseniz sıcak etsuyu koyunuz. Pişince sıcak sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "oya tunç" tarafından gönderildi. 02.11.2015