



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA FENER BALIĞI

1.5-2 kg. fener balığı
1 adet paprika
3 adet defne yaprağı
1 su bardağı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet milföy hamuru
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı pul biber
Karabiber
Tuz

Balığı temizleyip kuyruk kısmını ayırın. Kuyruk kısmının derisini çıkarıp kuşbaşı doğrayın. Bir kabın içinde limon suyu ve pul biberlerle yoğurup 20 dakika bekletin. Çünkü fener balığı dip balığıdır, derinliklerde kumların üzerinde, çamurda yatar durur. Limon suyu çamur kokusunu alır. Tavada zeytinyağını ısıtıp balığı, doğranmış paprikayı, soğanı ve defne yapraklarını ekleyip üç dakika karıştırın. Daha sonra toprak güveç kaplara paylaşın. Tuz ve karabiberi serptikten sonra milföy hamuruyla güveç kabının üzerini taşacak şekilde örtün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.