



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KAŞARLI ALABALIK

- 2 adet alabalık
- 3 adet kurusoğan
- 4 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 4 yaprak defne yaprağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı taze kaşar

Balıklarımızı temizleyip hazırlıyalım, diğeryandan bir tava içersinde 2 yemek kaşığı sana klastiği eritem, içine iri küpler halinde doğradığımız soğanları ve biberleri atalım öldürelim, daha sonra üzerine yine kabuklarını soyup iri küpler halinde doğradığımız domatesleri atalım tuzumuzu ve karabiberimizi zevkimize göre ilave edip diri kalacak şekilde pişirelim, yağladığımız fırın tepsisine balıklarımızı koyalım, karınlarını açıp hazırladığımız sosdan dolduralım, balıkların üstüne fındık kadar margarin koyalım, önceden ısıttığımız 200 derecelik fırına atalım 10-15 dakika sonra çıkartalım üzerine kaşar peyniri dökelim tekrar fırına verelim, toplam 25 dakikada çıkartalım.

Not: İsterseniz kaşarsız da yapabilirsiniz.

