



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LEVREK

Emine Beder

1 iri boy Levrek (ya da palamut, lüfer, çupra, mezgit)
3 orta boy soğan
3 orta boy domates
4-5 sivribiber
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
1 limon suyu
1/2 çay bardağı sıvı
yağ
tuz, karabiber

Balığı alırken ayıklatıp fileto haline getirtelim. Filetoları enine 2 eşit parçaya keselim, yıkayıp suyunu süzerek arkalı önlü tuz ve karabiber serpelim. Yağlı kâğıttan 25x30 cm. boyunda 4 adet dikdörtgen parça keselim. Kâğıtların bir kenarına piyaz doğranmış soğanı, üzerine kıyılmış maydanozu, üzerine yuvarlak dilimlenmiş domatesleri ve küçük doğranmış sivribiberleri yayıp balık filetoları yerleştirelim ve yuvarlak dilimlenmiş birer limon dilimi ekleyelim. Piyaz soğanları yayıp üzerlerine 1 çorba kaşığı sıvı yağ gezdirerek kıyılmış dereotu, tuz ve karabiber serpelim. Kâğıdın boş kenarını diğer tarafa katlayıp kenarlarını 3 kez kıvrarak paket haline getirelim. Isıtılmış 200 derece ısıllı fırında 30 ila 40 dakika pişirelim. (Paketlerden birini açarak pişip pişmediğini kontrol edin) Servis yaparken paketlerin üzerinden çarpı şeklinde kesitler yapıp üzerini açarak servis yapın.

Not: Arzuya göre alüminyum folyo ile parşömen kâğıt da kullanabilirsiniz. Alüminyum folyo ve parşömen kâğıdı üst üste serip birlikte 4 adet 25x30 cm boyunda parçalar kesin. Bir kenarlarına balık ve sebzeleri koyup dikdörtgen paketler şeklinde kapatın. Veya dilediğiniz şekilde kesip katlayarak paketler oluşturun.