



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KREMALI MEZGİT

400 gr. mezgıt fileto
1 adet sivri biber
1 çay bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Köri

Balıkları baharatlarla karıştırıp güveç kabının içine yerleştirin. Krema, tereyağı ve rendelenmiş soğanı Üç dakika kadar kaynatın. Süzgeçten geçirip balıkların üzerine dökün. İrice doğranmış sivri biberleri de ilave edin. Güvecin üzerini yağlı kağıtla kapatın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.