



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU BARBUNYA BALIĞI

12 adet barbun balığı
12 ince dilim jambon
100 gram margarin
2 çay kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı ufalanmış defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 adet tane karabiber
Yarım adet limonun suyu

Öncelikle balıkları temizleyin. Yağlı kağıda koyarak üzerini jambon ile kaplayın. Ayrı bir kasede eritilmiş margarin, tuz, kekik, tane karabiber, defne yaprağı ve limon suyunu karıştırın. Bu sosu balığın üzerine dökün ve yağlı kağıdı kapatarak önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.