



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BALIK

Malzeme:

1 kg. balık
2 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağ
yarım demet maydanoz
2 büyük yağlı kağıt
2 büyük limon
tuz

Yapılışı:

İki yağlı kağıdı ayrı ayrı olmak üzere yayarak, bu kağıtların balık koyacak kısmını sıvı yağ ile yağlayınız. Ayıklayıp, yıkanmış balıkların yarısını bir kağıda, diğer yarısını da öbür kağıda olmak üzere, bütün balıkları yan yana yerleştirin. Balıkların üstüne gayet ince kıyılmış maydanoz serptikten sonra kağıtların yağsız taraflarını balıkların üstüne doğru kapatın ve sarın. Tepsiyeye koyup kızgın fırına verin. 25-30 dakika piştikten sonra fırından alıp kağıdın üst kısımlarını kesip tabağa alıp servis yapın.