



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BALIK

1 kg. balık
40 gr. tereyağ (2 çorba kaşığı)
40 gr. Yağ
Yarım demet maydanoz
2 büyük yağ kağıdı
2 küçük limon
Tuz,

Bu usul barbunya ya da tekir gibi balıklardan yapılır. Yağ kâğıtları yayılır. Ortalarına ölçülere göre tereyağı ile margarin, eşit bir şekilde sıvanır. Temizlermiş ve tuzlarılmış olan balıklardan yarısı bu kâğıda, yarısı öteki kâğıda yan yana yerleştirilir. Üzerlerine ince kıyılmış maydanoz serpilir kâğıtların yağsız tarafları balıkların üstlerine doğru kapatılarak 2 paket yapılır ve açılmamaları için üzerleri, kapatılır, hafifçe ıslatılır. Birisi akşam yemeği için saklanır. Öbürü paket, kızgınca olan fırına sürülür ve 25 dakika pişirilir. Paket pişince fırından alınır, üst kısmı makasla kesilir, kâğıdın alt kısmı ile tabağa alınır. Limon ile servis yapılır.