



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LEVREK FILETOSU

MALZEMELER

4 kişilik

4 adet levrek filetosu

1 tatlı kaşığı tereyağı yada margarin

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

6 çorba kaşığı ince dilimlenmiş mantar

2 adet orta boy kabukları soyulup ince kıyılmış domates

1 adet defne yaprağı

1 bağ kıyılmış maydanoz

½ adet yağlı kağıt

HAZIRLANIŞI

Kağıdı ikiye katlayıp büyükçe kalp biçimi kesin ve içini yağlayıp muhafaza edin. Dibi düz bir tencereye veya tavaya tereyağını koyup kızdırın, balıkları koyup soğanı serpin.

Balıkları bir dakika alt üst çevirin. Mantarı ve defne yaprağını, tuzunu, domatesini ve balık suyunu ekleyip ağzını kapatın. Ağız ateşte 8 dakika pişirin balıkları bir kaba kırmadan çıkarın. Balığın kalan suyunu tahmini bir bardak olmalıdır. Dazla ise biraz kaynatıp çektin ve ateşten alın. Tereyağını ve maydanozu ilave edip 1-2 dakika karıştırın. Kağıdın yarı kısmına balıkları dizip sosunu üzerine dökün, kağıdın bir yarısını üzerine kapatıp kenarlarını kıvrarak sarın. Fırına girecek bir servis tabağına koyup ortadan hızlı ateşli fırına sürün. Kağıt iyice kabarıp renk alıncaya kadar 3-4 dakika pişirip servis edin.