



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAĞITTA LEVREK

4 adet levrek fileto
2 adet domates
2 adet soğan
4 adet defne yaprağı
2 çay bardağı zeytinyağı
5-6 adet karabiber tanesi
2-3 sap taze kekik
4 diş sarımsak
Tuz (deniz tuzunu tercih edin)

Soğanı piyazlık doğrayın (ince ince dilimleyin) ve az miktarda yağ ile tavada yumuşayana kadar çevirin. Domatesleri yarım cm. kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Dört adet yağlı kağıt parçasını kesin ve tezgaha yayın. Kağıtların ortasına soğan ve domatesleri bölüştürerek yerleştirin. En üste balık filetolarını koyup tuz, karabiber, defne yaprağı, kekik ve ikiye kesilmiş sarımsak ile tatlandırın. Yarım çay bardağı zeytinyağını da üzerlerine dökün. Kağıtları zarf gibi kapatıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 15-20 dakika pişirin.