



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA MEZGİT

1 orba kaşığı sıvıyağ,
6 adet taze soğan,
2 adet domates,
yarım demet maydanoz,
yarım demet dereotu,
1 adet defne yaprağı,
2 adet mezgıt fileto,
tuz,
karabiber,
1 orba kaşığı limon suyu

Sıvıyağı tavada kızdırın. 6 adet taze soğanı ince ince kıyıp, tavaya alın. 2 adet domatesi küp şeklinde doğrayıp, tavaya ekleyin. Hafifçe pişirin. 2 adet alüminyum folyoyu açın. Pişen soğan ve domatesi yayın. Üzerine yarım demet kıyılmış maydanoz ve dereotunu koyun. Deme yaprağı, tuz ve 1 çay kaşığından biraz az yakın ilave edin. 1 çorba kaşığı limon suyunu üzerine gezdirin, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin.