



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITTA MISIRLI ALABALIK

30 küçük konserve mısır
2 1/4 tatlı kaşığı mısır yağı (ya da ayçiçek yağı)
bir tutam zencefil (isteğe bağlı)
3 taze soğan (ince kıyılmış)
350 g alabalık filetosu (deri ve kılçıkları ayıklandıktan sonra, 6 eşit parçaya ayrılmış)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (iri dövülmüş)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

Önce fırınınızı 240 °C'a ısıtın. Bir tencereye 60 cl (2 1/2 su bardağı) hafifçe tuzlanmış su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca mısırları koyup, yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatmayı sürdürün. Sonra tencereyi ateşten alıp, mısırları bir süzgece aktararak, suları süzöldükten sonra bir kenarda soğumaya bırakın.

Yağlı kâğıttan, bir kenarı 20 cm'lik kare biçiminde 6 parça kesip, her yağlı kâğıt parçasını mısır yağıyla (ya da çiçekyağıyla) kenarlardan 4 cm'lik yağlanmamış bölüm bırakarak yağlayın.

Yağlı kâğıt parçalarının her birinin ortasına 4 mısır koyup, üstlerine zencefilli serpin (isteğe bağlı). Kıyılmış soğanları düz bir tabağa koyup, balık filetolarının her yanlarını bu karışıma bulayın. Zencefilli mısırların üstüne birer parça balık koyup (her kâğıda 1 tane), kalan 6 mısırdan da her birini bir balık parçasının üstüne yerleştirin. Tuzu ve karabiberi üstlerine serpip, her pakete kalan susam yağını ve limon suyu gezdirin. Yağlı kâğıtlardan birinin iki karşıt kenarını elinizle balığı örtecek biçimde katlayıp kıvrın. Sonra öbür iki kenarı da 1'er cm kıvrıp, bir kez daha katladıktan sonra, paketin her kenarını iyice bastırın. Aynı işlemleri tekrarlayarak 5 paket daha yapın.

Kâğıt paketlerini birfırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına vererek, 7 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, paketlerin her birini açmadan düz birtabağa yerleştirerek, hemen servis yapın.