



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞITTA SEBZELİ LEVREK

2 adet levrek fileto
2 adet patates
2 adet havuç
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
4 adet tane karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Fırın kabına büyükçe bir yağlı kâğıt serin. Ortasına levrek filetosunu yerleştirin. Patates ve havuçları soyup dilimleyin. Soğanı piyazlık doğrayın, ince kıyılmış sarımsakları da balığın üzerine ekleyin. Defne yaprağı, tane karabiber ve tuzu ilave edin. Zeytinyağını da üzerine sürün. Kâğıdı kapayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-30 dakika pişirin. Kâğıdı kesip servis yapın.