



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE ALABALIK

- 2 adet (2x250 gr.) Alabalık
- 2 adet (300 gr.) Domates
- 1 çorba kaşığı (20 gr.) Tereyağı
- 1 adet (100 gr.) Soğan
- 1 adet Limon
- Defne Yapağı
- 1 adet (200 gr.) Patates

Yemekte kullanılacak malzemelerin pratik ölçüsü ve teknik ölçüsü birlikte verilmiştir. Balığın iç kısmını ve istenmeyen kısımlarını temizleyin. Bol su altında yıkayarak süzün. Domatesleri ve soğanı ince ince doğrayın, kiremide koyun. Balıkların içine defne yapağı yerleştirin. Balıkları kiremide koyun. Tuz, biber atın. Balık üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Balıklar üzerine dilimlenmiş limon koyun. Tel raf üstüne koyarak fırını çalıştırın. Balıkların yanına haşlanmış sıcak patates ve sebze verebilirsiniz.

