



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE ALABALIK

MALZEMELER

kişi sayısı kadar temizlenmiş bütün Alabalık

1 fincan zeytinyağ

1 tatlı kaşığı nane

kırmızı toz biber

3 diş sarımsak

1 tutam tuz

karabiber

HAZIRLANIŞI

Sarımsak dövülür. Zeytinyağına dövülen sarımsak, nane, toz biber, karabiber ve tuz katılıp iyice karıştırılır. bir fırça ile balığın üzerine ve içine iyice sürülür. Karışımın dibinde kalan sarımsak balığın karnına koyulur ve yağlanmış kiremit veya tepsi içinde orta hararetle fırına koyulur. Yaklaşık 15 dakika sonra balığınız hazır.