



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE BALIK

MALZEMELER

- 1 kg. Barbunya balığı
- 1 orta boy Soğan
- 2 küçük boy Domates
- 1 tabaka Yağlı Kağıt
- 3 yemek kasığı Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Balıkları temizleyip, tuzlayın ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Domates ve soğanı yarım santimetre kalınlıkta yarım daire şeklinde doğrayın. Temiz kiremit üzerine yağlı kagittan iki kat yayıp, balıkları kagidin üzerine düzgünce yerleştirin. Üzerlerine, birer dilim soğan ve domates koyun ve hafif erimis tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.