



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE LEVREK BALIĞI

MALZEMELER

2 kg levrek balığı
3 kuru soğan
1 demet maydanoz
200 gr tereyağı
1 limon
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz, beyazbiber

YAPILIŞI

Balıkları temizleyip, iyice yıkadıktan sonra tuzlayarak 10 dakika kadar dinlendirin. Temiz kiremetin üzerine tereyağı sürüp fırında kızdırın, balığı üzerine yerleştirin. Soğan ve maydanozu ince ince kıyarak, tuz ve beyazbiberle birlikte mutfak robotunda karıştırın. Hazırladığınız karışımı balığın üzerine sürerek 200 derece ısıdaki fırına verin. Fırında 15-20 dakika pişirdiğiniz balığı servis yapın.