



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE SARDALYA

MALZEMESİ:

1 Kg. sardalya balığı
120 gr. hellim veya Balıkesir peyniri
3 adet domates
Yeterince tuz
Biber
Maydanoz
Kekik
1 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI:

Sardalya balıklarını yıkayıp başını ve kılçıklarını çıkarın. Fırına girebilecek bir toprak veya seramik tepsiye resimde görüldüğü gibi dizin. Üzerine kuşbaşı doğradığınız, kabukları soyulmuş domatesleri yayın. Ufak zar gibi doğradığınız peynir parçalarını balıkların arasına yerleştirin. Biraz kekik ve ince kıyılmış maydanoz serpip, bir çorba kaşığı zeytinyağı gezdiriniz. Orta hararetli fırında yarım saat pişirip, sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Domates az suluysa, bir çorba kaşığı su ilave edebilirsiniz.