



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEFAL GÜVECİ

3 adet kefal
4 adet patates
2 adet soğan
100 gram yağ
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Patatesler soyulur, daire şeklinde doğranır ve yağlanmış güvece dizilir. Temizlenmiş kefaller 2 parmak eninde doğranır, patateslerin üzerine dizilir. Yarım daire şekline doğranmış soğanlar da serpilir. Salça, su, tuz ve yağ karıştırılır, en üste gezdirilir. 180 derece fırında 40 dakika pişirilir.